



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

5月限定！“抹茶スイーツ&ベーカリー”

～抹茶の芳醇な香りがたまらない、大人贅沢な「和」スイーツが登場～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 福永 健司）カフェ「トスティーナ」は、2018年5月1日（火）から31日（木）までの期間限定で、芳醇な抹茶の香りを堪能できる、大人贅沢な“抹茶スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

抹茶と黒胡麻の相性が抜群のちょっぴり大人な味わいの「抹茶と黒胡麻ケーキ」や、オレンジ風味のプルプルな水信玄餅がフォトジェニックな宇治抹茶を使った「抹茶のプリン」など、コクと風味が豊かな抹茶の味わいをたっぷり堪能できる大人な味わいのスイーツが完成いたしました

新緑がまぶしいこの季節、シェラトンの香り豊かな抹茶スイーツで至福の時間をお過ごしください。

カフェ「トスティーナ」“抹茶スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2018年5月1日（火）～5月31日（木）
- ◆開催店舗 : カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ◆お客様のお問合せ : 047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



◆抹茶と黒胡麻ケーキ 550円

黒豆入りの抹茶のダックワーズで黒胡麻のムースを挟み、さらに抹茶のムースを重ねました。上品な風味の抹茶と黒胡麻が相性抜群で、香り豊かなちょっぴり大人なケーキに仕上がっています。



◆抹茶と小豆練乳ムース 550円

抹茶のチョコランチに抹茶のジョコンドを重ね、その上にドーム型の抹茶ムースをのせました。ムースの中には、練乳のムースとあずきを閉じ込め、トップには大納言などの三色豆を飾りました。小豆の甘みと抹茶の渋味の絶妙な絡みがたまらないムースです。



◆抹茶のプリン 550円

宇治抹茶を使った抹茶のプリンを焼き上げて、その上にかのこ豆を閉じ込めました。さっぱりとしたオレンジ風味のプルプルな水信玄餅と、みずみずしいフルーツをふんだんに飾りました。お好みで黒蜜をかけてご堪能ください。

◆抹茶ミルクローロール 320円（写真右）

抹茶のブリオッシュに練乳入りのアーモンドクリームを塗り、香ばしくローストしたアーモンドや丹波の黒豆を散らして焼き上げました。抹茶の香りを存分に楽しめる、しっとりと甘いロールパンです。

◆抹茶のクロワッサンダマンド 420円（写真左）

抹茶のアーモンドクリームをのせて焼き上げたクロワッサンに、抹茶クリーム、クリームチーズをたっぷり絞ってサンドしました。求肥や丹波の黒豆を飾り、ホワイトチョコと粉糖で仕上げています。

