



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**1月限定！“和スイーツ&ベーカリー”**

～金柑やみかんなど“和”の雰囲気を感じにあしらったスイーツがお正月に登場～

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 リチャード・スタ）カフェ「トスティーナ」は、2019年1月1日（火）から31日（木）までの期間限定で、新年にふさわしい、和の雰囲気を醸成にあしらった“和スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

濃厚なバイクドチーズにフルーティーな温州みかんゼリーとドーム状にしたムースを乗せて仕上げた、お正月に欠かせない“みかん”を彷彿とさせる「バイクドチーズと温州みかんムース」や、芳醇なほうじ茶の香りと縁起の良い金箔や黒豆が新年にぴったりな「ほうじ茶ショコラ」など、2019年を新たな気持ちで迎えるにふさわしい和の雰囲気満載のスイーツをご用意いたしました。

新年のスタートを可愛らしく彩る、華やかな和のスイーツをお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」“和スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年1月1日（火）～1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」



◆バイクドチーズと温州みかんムース 550円

バイクドチーズに温州みかんのゼリーを、さらにその上にはドーム状のムースを重ねて、みかんに見立てました。みかんムースの中には、ピンクグレープフルーツのゼリーとグレープフルーツのムースを閉じ込めています。濃厚なバイクドチーズと爽やかな柑橘の風味が相性抜群で、みかんの形がキュートなムースです。



◆ほうじ茶ショコラ 550円

チョコランチに、ほうじ茶の生地とムースをのせました。ほうじ茶のムースの中には、ほうじ茶のブリュレ、チョコガナッシュ、生地を三層に重ねています。芳醇な香りのほうじ茶や縁起の良い金箔や黒豆が新年にふさわしい和風スイーツです。



◆金柑タルトとホワイトチョコレートムース 550円

アーモンドクリームと金柑のコンポートを入れて焼き上げたタルトに、金柑のゼリーを入れたホワイトチョコレートのムースを重ねました。トップには金柑や生クリーム、金箔をトッピングしています。ホワイトチョコレートムースの甘さを金柑で引き立たせました。

◆粒あん入り抹茶豆乳パン 280円（写真左）

たっぷりの粒あんを、ヘルシーな豆乳を使った生地で包んで焼き上げ、トップに黄栗を飾りました。控えめな甘さで、やさしいテイストに仕上がっています。

◆明太ごぼうサラダ 240円（写真右）

ごぼうパウダーを練り込んだ生地で、明太子とごぼうのサラダを包み込みました。甘醤油をかけ、おやき風に焼き上げています。

