



**Sheraton  
Grande**  
TOKYO BAY HOTEL

News Release  
報道関係者各位

2019年1月10日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 2月限定！“バレンタイン スイーツ&ベーカリー”

～ハートの飾りが大人かわいいスイーツで、“想い”を伝えるお手伝い！～

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2月1日（金）から28日（木）までの期間限定で、キュートなハートを飾った、大切な方に想いを伝えるのにぴったりな“バレンタイン スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

トップのハート型チョコレートがかわいい「ミックスベリーショコラムース」は、濃厚なチョコレートとベリーの酸味が絶妙にマッチした一品。また、キャラメルとヘーゼルナッツの香ばしさを、ミルクチョコレートの甘みを同時に楽しめる「キャラメルナッツチョコレートムース」など、チョコレートを贅沢に使用した大人かわいいスイーツをご用意いたしました。

シェラトンホテルのバレンタインスイーツで、大切な方へ想いを伝えてみてはいかがでしょうか。



### カフェ「トスティーナ」“バレンタイン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年2月1日（金）～2月28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」



#### ◆ミックスベリーショコラムース 550円

グラスの中に、ミックスベリーソースやチョコレートムース、ミックスベリーのゼリーを重ねました。その上には、いちごやラズベリー、ブルーベリーやチョコレートクリームをのせ、トップにはハート型のチョコレートを飾っています。甘酸っぱいベリーが、濃厚なビターチョコレートと相性抜群のグラススイーツです。



#### ◆キャラメルナッツチョコレートムース 550円

刻んだヘーゼルナッツを入れたチョコ生地、チョコレートムースをのせました。ムースにはミルクチョコレートのガナッシュとヘーゼルナッツムースを層にして閉じ込め、キャラメルクリームやキャラメリゼしたヘーゼルナッツをトッピング。キャラメルとヘーゼルナッツが香ばしいチョコレートムースです。



#### ◆オレンジショコラムース 550円

口溶けの良いチョコレート生地、チョコレートムース、オレンジムース、ホワイトチョコムースを層にして重ねました。仕上げにハート型のチョコレートとフランボワーズソースを飾っています。2種類のチョコレートムースの甘さを、さっぱりとした柑橘系の香りで大切な方への想いと一緒によさしく包みました。

#### ◆チョコランベリーチョコ 380円（写真左）

チョコ風味の生地に、チョコチップやドライランベリー、クルミを入れて丸型に焼き上げ、チョコレートとアーモンドでコーティング。トップには真っ赤なハート型のチョコを飾りました。

#### ◆ベリーベリーショコラ 400円（写真右）

ラズベリーを練り込んだ生地をハート型に焼き上げ、カスタードクリームやイチゴをサンドして、チョコレートでコーティング。ハートの形がとってもかわいらしいベーカリーに仕上げました。



#### 【本件に関する報道関係者お問合せ】

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
マーケティング コミュニケーション 飯塚 / 内藤  
TEL : 047-355-5677（広報直通） FAX : 047-355-6127