



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2019年2月14日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

3月限定！“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”

～心ときめく春の訪れを告げる真っ赤なイチゴが主役！～

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3月1日（金）から31日（日）までの期間限定で、フレッシュなイチゴを存分に楽しむ、フォトジェニックな“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

トップに真っ赤なイチゴと緑のチョコを飾った、かわいらしいイチゴの形の「イチゴとホワイトチョコレートのムース」や、ピンク色のマカロンでホワイトチョコクリームや大粒のイチゴをたっぷり挟んだ、贅沢な「イチゴマカロン」など、真っ赤なイチゴが主役のスイーツが待ちに待った春を運んできます。

シェラトンのみずみずしいイチゴづくしのスイーツで、心ときめく春の訪れをお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年3月1日（金）～ 3月31日（日）
- ◆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」



◆イチゴとホワイトチョコレートのムース 550円

アーモンドの入ったスポンジ生地に、イチゴとホワイトチョコのムースを重ね、ムースの中にイチゴのジャムとクリームを閉じ込めています。トップに大粒のイチゴと緑のチョコを飾った、心ときめくフォトジェニックなスイーツです。



◆イチゴマカロン 550円

ピンク色のマカロンで、イチゴのムース、真っ赤なイチゴ、ホワイトチョコクリームやイチゴのジャムを挟みました。イチゴやブルーベリー、ラズベリーを飾った、パステルカラーのピンクがかわいい一品。さっぱりしたイチゴやベリーの程よい酸味とホワイトチョコの優しい甘みが、おいしさのマリアージュを奏でます。



◆イチゴとレアチーズのムース 550円

イチゴのクッキー、ホワイトチョコレートでコーティングしたレアチーズムースに、スポンジ生地、イチゴのムースとゼリーを重ね、イチゴとブルーベリーをトッピングしました。爽やかなテイストのゼリーとしっとりしたムース、そしてみずみずしい果実そのものと、イチゴを様々なテイストで存分に楽しめます。

◆あまおうデニッシュ 300円（写真左）

デニッシュ生地に、コクのある舞浜ハーフ卵を使用したカスタードクリームを絞って焼き上げ、クリームやイチゴの王様“あまおう”を、溢れんばかりにトッピング。クリームのかささと甘酸っぱいイチゴがマッチした一品です。

◆イチゴミルクフランス 320円（写真右）

口どけの良いソフトフランス生地に、イチゴのクリームや練乳バタークリーム、フレッシュなイチゴをたっぷりサンドしました。「練乳とイチゴ」の王道ペアをホテルメイドでアレンジ。



【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