



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2019年3月14日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

4月限定！“チーズ スイーツ&ベーカリー”

～チーズ好きにはたまらない！チーズづくしのスイーツでコク深い濃厚な味わいを堪能～

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4月1日（月）から30日（火）までの期間限定で、チーズ好きにはたまらない、コク深いチーズと新鮮なフルーツのマリアージュを楽しめる“チーズ スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

マスカルポーネチーズのムースと、オレンジやレモン、ベリーなどで華やかに仕上げたグラススイーツ「マスカルポーネヴェリーヌ」や、チーズの濃厚な味わいだけでなく、ブルーベリーやカシスの酸味、さらにチョコレートの甘味までも一度に楽しめる「ブルーベリーレアチーズケーキ」など、口いっぱいに濃厚な風味が広がるチーズたっぷりのスイーツをご用意いたします。

たっぷりのチーズにさわやかなフルーツをあわせたシェラトンのスイーツでチーズづくしの春をお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」 “チーズ スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年4月1日（月）～ 4月30日（火）
- ◆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」



◆マスカルポーネヴェリーヌ 550円

グラスの底にイチゴソースを流し、マスカルポーネチーズのムース、レモンクリーム、フレッシュなオレンジがぎっしり詰まったオレンジゼリーを重ねました。トップにはイチゴやフランボワーズ、ブルーベリーを飾り、華やかに仕上げています。オレンジやレモン、ベリーなどでフルーティーに仕上げたグラスデザートです。



◆ブルーベリーレアチーズケーキ 550円

カシスクリーム、ブルーベリージャム、レアチーズ、アーモンドのスポンジを交互に並べ、両サイドをチョコレートで挟みました。ブルーベリーとカシスのすっきりした酸味、チョコレートの甘味、そしてチーズのコクを一度に楽しめる、欲張りなスイーツです。



◆ドゥーブルフロマージュショコラ 550円

オレンジピールの風味を効かせたチョコレートのバイクドチーズケーキをタルト生地に関じ込め、その上にキャラメルクリームとレアチーズケーキを乗せました。チョコレートのマカロンやヘーゼルナッツのキャラメリゼ、さらにチョコレートを飾ったシックなスイーツです。

◆日向夏のクリームチーズデニッシュ 380円（写真左）

スパイスを効かせたデニッシュ生地地にチーズケーキをのせて焼き上げ、日向夏のシロップ煮で飾りました。

◆クワトロチーズパン 350円（写真右）

フランスパン生地で、ゴルゴンゾーラ、チェダーチーズ、カマンベールを包み、表面にパルメザンチーズをちらして焼き上げた、チーズ好きにはたまらない、まさにチーズづくしの一品です。



【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