

2014年10月16日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

“2014 シェラトン クリスマスケーキセレクション” “クリスマス・ハンパー” “クリスマスベーカリー”

テーマは“Dream + (ドリームプラス) ~つながる、ひろがる。シェラトン クリスマス~”
遊び心と夢いっぱいのケーキやベーカリー、スペシャルギフト“クリスマス・ハンパー”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 長田 明)は、毎年、一番人気のクリスマスショートケーキをはじめ、愛らしい表情のスノーマン型のチーズケーキ、プレゼントボックス型のチョコレートケーキなど、遊び心をぎゅっと詰め込んだ夢いっぱいの“2014 シェラトン クリスマスケーキセレクション”の予約を11月1日(土)より開始します。

ケーキのほかにも、冬の手土産やパーティにも最適な、シェラトン ホテル厳選アイテムを集めたワインやシャンパンとチーズなどのスペシャルギフトセット“クリスマス・ハンパー”の予約も2014年11月1日(土)より開始します。また、同日より“クリスマスベーカリー”としてこの季節ならではのシュトーレン、パネトーネをご用意します。



“2014 シェラトン クリスマスケーキセレクション” 5種 ※イメージ

【販売/予約受付期間、商品引き渡し期間、受付店舗の一覧】

商品	販売/予約受付期間	商品引渡し期間	販売/予約受付店舗
2014 シェラトン クリスマスケーキセレクション (※要予約)	11月1日(土)～ 12月19日(金) 11:00～18:00	12月20日(土)～ 12月25日(木) 12:00～19:00	カフェ「トスティーナ」 ホテル本館2階
クリスマス・ハンパー (※要予約)	11月1日(土)～ 12月12日(金) 11:00～18:00	12月13日(土)～ 12月25日(木) 12:00～19:00	
クリスマスベーカリー	11月1日(土)～ 12月25日(木) 10:00～23:00	-	

※“2014 シェラトン クリスマスケーキセレクション”および“クリスマス・ハンパー”は、お引渡し希望日の3日前までにカフェ「トスティーナ」店舗またはお電話にてご予約を承ります。

“2014 シェラトン クリスマスケーキセレクション”、“クリスマス・ハンパー”および“クリスマスベーカリー”に関する詳細は、次頁の通りです。



<“2014 シェラトン クリスマスケーキセレクション”>

クリスマスショートケーキ 3,800円（直径15cm）

毎年、不動の人気を博すショートケーキを華やかなデコレーションで今年もご用意します。なめらかで優しい口当たりの生クリームをたっぷりとしぼり、甘酸っぱいとちおとめ苺をふんだんに使用しました。今にも動き出しそうなクリスマス飾りが愛らしい仕上がりです。



“クリスマスショートケーキ” ※イメージ



“スノーマン チーズケーキ” ※イメージ

スノーマン チーズケーキ 5,500円（直径18cm）

レモンクリームとバイクドチーズを閉じ込めたレアチーズケーキのドームをスノーマンの胴体に見立て、ホワイトチョコレートで作ったボールをスノーマンのフェイスに。お顔の中には、開けてからの楽しみ、お子様にも嬉しいジェリービーンズが詰まっています。爽やかで軽い口当たりのダブルチーズケーキはコーヒーやお酒とも相性が良く、大人の方にもおすすめです。頭にはチョコレートでできた赤い三角帽子をかぶせ、つぶらな瞳が愛らしい、クリスマスの装いをしたスノーマンです。

プレゼントボックス チョコレートケーキ 4,200円（14cm×14cm）

チョコレートで作ったプレゼントボックスの中に入っているのは、しっとりとしたビスキュイショコラとフランボワーズのガナッシュで層を織りなし、ガナッシュクリームで表面を包んだまろやかな味わいのチョコレートケーキ。ボックス上部の中心に大きく穴を開け、たっぷりのベリーとクリスマス飾りを詰め込みました。ボックスもリボンも飾りもすべてチョコレート製で、カットしてもつまんでも味わえます。ケーキがそのまま、プレゼントボックスです。まるごとみんなで召し上がれ。



“プレゼントボックス チョコレートケーキ” ※イメージ



“ブッシュド・ノエル” ※イメージ

ブッシュド・ノエル 4,200円（全長20cm）

オレンジのゼリー、シナモンとバニラのクリームをチョコレートムースで包み、真っ赤なチョコレートスプレーを全体にまとった、エレガントな真紅が印象的なブッシュド・ノエル。チョコレートムースは、赤ワインで苺といちじくをじっくりと煮込んで作った自家製コンフィチュールとシロップをチョコレート生地にもムースにも使用し、甘みとほのかな酸味を効かせました。お酒との相性も良く、大人から子どもまで楽しめる味わいです。トップにはシックなクリスマス飾りと苺をのせて。

ミックスベリー・リース 4,500 円 (直径 18cm)

パートシュクレを敷きこんだタルト台にピスタチオとアーモンドのクリームをたっぷり絞って焼き上げ、ミックスベリーのジュレをひそませたバニラムースを乗せました。甘酸っぱいフランボワーズのクーリーと、トップには苺、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーなどの様々な種類のフレッシュベリーがぎっしり。クリスマスリースに見立てたグリーンチョコレートとベリーの赤が華やかな、クリスマスカラーのリース風ムースタルトの完成です。



“ミックスベリー・リース” ※イメージ

<“クリスマス・ハンパー”>



シャンパンセット 10,500 円

ワインセット 5,500 円

お世話になっている方やご家族、ご友人、恋人・・・、大切な方とともに過ごすクリスマスを彩るアイテムとして、お世話になっている方へ感謝を伝える贈り物としてもぴったりのスペシャルギフトセットをご用意。ヨーロッパでは盛んな“クリスマス・ハンパー”は、シャンパンやワインと、それに合うおつまみなどをシェラトン ホテルが厳選して、バスケットに盛り合わせたおしゃれなギフトです。ホームパーティにもぴったり。

“クリスマス・ハンパー” ※イメージ

<“クリスマスベーカリー”>



シュヴァルツァーシュトローレン (写真左奥) 2,000 円

シュトローレン (写真左前) 1,800 円

パネトーネ Lサイズ (写真右奥) 1,500 円

パネトーネ Sサイズ (写真右前) 600 円

“クリスマスベーカリー”では、日を重ねるごとに味わい深くなる、毎年好評の“シュトローレン”や洋酒とカカオの香り高い“シュヴァルツァーシュトローレン”、イタリアの伝統菓子“パネトーネ”をご用意。年に一度、この季節だけの味わいを、ぜひご堪能ください。

“クリスマスベーカリー” ※イメージ

※料金には、いずれも税金が含まれております。

◆◆ お客様のご予約・お問合せ: 047-355-5555(代) カフェ「トスティーナ」(ホテル 2F) 11:00~18:00