

2015年8月19日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

9月限定マロンスイーツ&ベーカリー「栗祭り@シェラトン」

～ 栗で多彩に表現した“秋らしさ”溢れるシェラトン特製スイーツ&ベーカリー ～

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)カフェ「トスティーナ」は、2015年9月1日(火)から30日(水)までの期間限定で、秋の味覚・栗をたっぷり使い、胡桃やチョコレート、キャラメルなど相性の良い食材と組み合わせたマロンスイーツ3種とベーカリー2種を販売します。9月限定フェア「栗祭り@シェラトン」で、秋らしさ溢れる味をご堪能ください。

「栗祭り@シェラトン」の概要は、以下の通りです。

期間: 2015年9月1日(火)～9月30日(水)

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

【9月限定スイーツ】

マロンと胡桃のメープルサバラン 530円 (写真右)

マロンと胡桃を入れたサバランをラムシロップにたっぷり浸し、メープル風味のナパージュでコーティング。トップにマロンクリーム、渋皮栗を添えました。スポイトのメープルシロップで、お好みの甘さで楽しめる大人のカップスイーツ。

タルトマロン 480円 (写真中央)

キャラメルのクレームダマンドにマロンをまるごと3粒入れて焼き上げ、ラム酒を効かせたタルトに、コーヒー風味のミルクチョコレートソース、ミルクチョコレートのガナッシュ、マロンムースを乗せ、まるく愛らしい形に仕上げました。

カップモンブラン 530円 (写真左)

チョコレートスポンジとマロンムース、クラッシュしたマロンをふんだんに混ぜ込んだバニラクリーム、生クリームを層に重ね、仕上げにマロンクリームをたっぷり絞ったカップタイプのモンブラン。



【9月限定ベーカリー】

栗のルヴァン 360円 (写真奥)

黄栗と渋皮栗の2種類の甘露煮を混ぜ込んだ、味わい深いハード系のパン。

マロンシュネッケン 290円 (写真手前)

スイートロールの生地にマロンクリームを塗り、くるくると巻いて焼き上げました。シロップと、クラッシュしたマロングラッセをトッピングしたやさしい甘さのパン。

※料金には、いずれも税金が含まれております。