Sheraton Grande
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2016 年 9 月 13 日

シェラトン･グランデ･トーキョーベイ･ホテル

10 月限定！“ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”

～ジャック・オ・ランタンにミイラ男、キュートでスイートなお化けが集合～

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、2016 年 10 月 1 日（土）から 31 日（月）までの期間限定で、ハロウィーンの可愛らしいお化けたちをモチーフにしたスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

濃厚なかぼちゃクリームでジャック・オ・ランタンに仕立てた『ジャック・オ・ランタンのモンブラン』や、包帯を巻いた愛嬌のあるミイラ男をムースで表現した『ミイラ男のキャラメルポワール』など、ハロウィーンの可愛らしいキャラクターたちがスイーツになりました。

見た目もキュートで、旬の味覚も楽しめるトスティーナのスイーツで秋のイベントをさらに盛り上げてみてはいかがでしょうか。

カフェ「トスティーナ」 “ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”

◆期間　：　2016 年 10 月 1 日（土）～10 月 31 日（月）
◆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」

◆ジャック・オ・ランタンのモンブラン　550 円

濃厚な味わいのかぼちゃクリームと、中のメープル風味のムースとバニラのババロアがマッチ。キュートなジャック・オ・ランタンに仕立てた、優しい甘さのモンブランです。

◆ミイラ男のキャラメルポワール　550 円

キャラメル風味の洋梨ムースとチョコレートムースをドーム型にし、ホワイトチョコレートでコーティング。包帯を巻いたミイラ男のような愛嬌のある表情をしたお化けに仕上がりました。

◆ハロウィーンシュークリーム　550 円

さつまいもやむらさきいもの秋らしい味わいを、カスタードやキャラメルの甘さが引き立てる二段重ねのシュークリーム。チョコレートでできたくもの巣やこうもりをアクセントに飾って、遊び心あふれるスイーツになりました。

◆レーズンとパンプキンのルヴァン　（大）360 円（小）250 円

パンプキンペーストを練り込んだパンに、かぼちゃとラムレーズンを混ぜて焼き上げました。外側はカリカリ、中はしっとりとした食感をお楽しみください。

◆カボチャのデニッシュ　290 円

パンプキンクリームとかぼちゃのレモン煮を並べて焼き上げた、かぼちゃの風味が贅沢に味わえるデニッシュです。

【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　塩川 / 内藤
TEL：047-355-5677（広報直通）　FAX：047-355-6127