

Grab & Go Cake Menu



Sakura
さくら

淡いピンク色の桜ムースの中に
ピスタチオムース、柚子と桜あんのクリームを
閉じ込めました。
桜のゼリーを纏わせた、
春香るひとときをお楽しみください。

¥750



Thé Vert
テ・ヴェール

テ・ヴェール 翠茶の意。
長崎彼杵抹茶のムースで
大納言、求肥、
コニャックをあしらったガナッシュ、
ジョコンドの層を包みました。

¥750

ホテルメイドのケーキは地産地消にこだわった
様々な長崎の食材を使用しております。

ケーキは季節ごとに随時更新いたします。



Kir
キール

チョコレートのサブレに、
下段は白ワインのムース、
上段はカシスとイチゴのグラサージュ。

¥700



Strawberry Shortcake
イチゴのショートケーキ

長崎県産のイチゴをたっぷりを使用した
贅沢なショートケーキです。

¥1,200



Praline Citron
プラリネシトロン

長崎グリーンレモンを使用したムースケーキ。
周りのザクザクッキーとお召し上がりください。

¥800



Black Tea chiboust
紅茶シブースト

紅茶のタルトケーキ。
ゆずのジュレがアクセントに。

¥700



Imperial chou a la creme
インペリアルシュークリーム

フランスのチョコレートを3種類使用した
贅沢なシュークリーム。
それぞれのショコラの食感をお楽しみください。

¥1,000