

Cake Menu



Melon Shortcake
メロンのショートケーキ

長崎県産のメロンをたっぷりと
使用した贅沢なショートケーキ
¥1,500-



Pistache
ピスターシュ

サワーチェリーと木苺ジュレ、ピスタチオ
クリームをピスタチオ生地で巻き、
刻みピスタチオを飾った贅沢ロール
¥800-



Gâteau Fromage Citrus
ガトーフロマージュ柑橘

柑橘の甘みと爽やかな酸味、
チーズの濃厚な味わいが調和した一品
¥800-



Soleil d'Or
ソレイユ ドール

マンゴーの華やかな味わいに、
カモミールと長崎県産生姜の香りを忍ばせた、
トロピカルなタルト
¥850-



Légère
レジェール

ライチ、白ワインと長崎苺ムースを重ね、
土台にレモンパウンドとカシス、
飾りにマスカルポーネとローズジュレ
¥750-



Tarte Flan
タルトフラン

タルト生地にカスタードとパイナップルを
重ね、パイ生地を纏わせ、しっかりと
固めに焼き上げたプリンをのせた一品
¥800-



Perle Verte
ペルル ヴェルト

キウイとライムの透明感あふれる味わいに、
ミントとココナッツを調和させた、
爽やかなヴェリーヌ

¥800-



Alphonso Mango Pudding
アルフォンソマンゴプリン

“マンゴーの王様”と称される
アルフォンソマンゴーを使用した、
とろける口当たりのマンゴープリン
ココナッツソース入り

¥800-

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

Grab & Go