

Cake Menu



Chocolat noir
ショコラ・ノワール

しっとりと焼き上げたビスキュイ生地とフランス産チョコレートを使用。カカオの豊かな香りと奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

¥850-



Cassis Mont Blanc
カシスモンブラン

熊本県産栗のペーストに渋皮栗と黄栗を贅沢に使用。栗の豊かな香りと味わいに、カシスの爽やかな酸味を添えました。

¥900-



Pumpkin Flan
パンプキンフラン

かぼちゃのやさしい甘みを生かしたなめらかなフラン。かぼちゃのコンポートと香ばしいタルト生地を合わせ、素朴ながらも味わい深く仕上げました。

¥750-



Shine Muscat Shortcake
シャインマスカットの
ショートケーキ

上品な甘みの旬のシャインマスカットを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-

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