

Cake Menu



Strawberry Shortcake
ストロベリー
ショートケーキ

長崎県産のイチゴを贅沢に
使用したショートケーキ
¥1,200-



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 "YUKO"
ガトーフロマージュ“ゆうこう”

ゆうこう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逸品
¥800-



Belle
ベル

中に黒ゴマペーストと木苺クリームを
詰め、木苺ジュレと黒ゴマ生クリームを
重ねたタルト
¥750-



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-



Imperial Chou à la crème
インペリアルシュークリーム

3種のフランス産ショコラを
使った贅沢なシュークリーム
¥1,000-



Mimi
ミミ

チョコレート生地に木苺ジャムを塗り、
マスカルポーネムースと苺ジュレ、
杏仁を層にしたハート型ケーキ
¥850-



Praliné Orange
プラリネオランジュ

ゆうこうのパウンドケーキに、プラリネ
クリーム、オレンジのクレームブリュレ、
ヘーゼルナッツを組み合わせたケーキ
¥800-



Matcha Fraise
抹茶フレーズ

苺のムースにそのぎ抹茶のムースと
長崎苺のジュレを詰め、そのぎ抹茶の
サブレを組み合わせたケーキ
¥850-

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