

Grab & Go Cake Menu

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変更いたします。



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



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。
周りのザクザククッキーとお召上がりください。

¥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



Pomme
ポム

リンゴのソテーとジュレを
ガルバドスのムースで包み、
林檎の形に仕上げました。

¥800



Caramel Poir
キャラメルポワール

洋梨のコンポートとキャラメル
のムースをセンターに詰め、
洋梨のムースで仕上げました。

¥750



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