



Frozen  
cake

ご予約 / お問い合わせ

1F ダイニングキッチン九曜杏

Tel.096-326-3376(直通)

九曜杏  
DINING KITCHEN 九曜杏

- ご予約はお受け取り日の3日前までにお申し込みください。
- 大量注文の場合は、14日前までにご相談ください。
- 年末年始等、ご予約を休止する期間がございます。ホームページもしくはお電話にてご確認ください。
- 各種割引ご優待は、ご利用対象外とさせていただきます。
- キャンドルや、シーンに合わせたメッセージプレートをご用意いたします。ナンバーキャンドル(有料)のご用意もございます。
- 原材料に小麦、卵、乳成分を含んでおります。
- ガトー・オ・フリーズ、ガトー・オ・ショコラ、キャラメルフィグケーキには香りづけとしてリキュールを使用しています。
- 写真はイメージです。季節により、フルーツの種類が異なる場合がございます。

その日を、いちばんに。

 熊本ホテルキャッスル

〒860-8565 熊本市中央区城東町4-2 Tel.096-326-3311(代表)  
<https://www.hotel-castle.co.jp>

KUMAMOTO HOTEL CASTLE

Cake  
Collection



 KUMAMOTO HOTEL CASTLE

パティシエが  
心を込めて創り上げた  
特別な日を彩る  
アニバーサリーケーキ

大切な方のお誕生日や特別な記念日を  
ホテルキャッスルの特製ケーキが  
華やかに演出します。



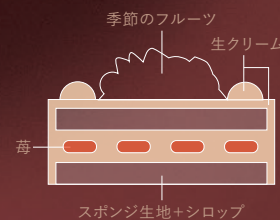
Kumamoto Hotel Castle  
Gâteau  
aux fraises

A.ガトー・オ・フリーズ

すっきりとした味わいの九州産生クリームを使用したデコレーションケーキ。  
代々受け継がれてきた伝統の生クリーム、ふわふわのスポンジ生地、  
甘酸っぱい苺と季節のフルーツのアンサンブルが特別な日に華を添えます。

丸型/角型 ※ケーキは丸型と角型のタイプがございます。

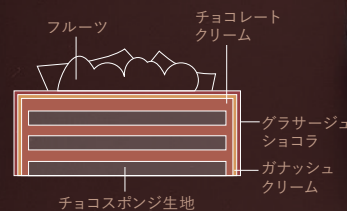
●サイズ: 丸型/直径15cm(5号)・直径18cm(6号) ●角型/21×21cm・24×24cm・30×30cm



B.ガトー・オ・ショコラ

フランス産チョコレートと  
カスタードクリームを使用した  
滑らかなクリームと  
チョコスポンジのケーキ。  
チョコレート好きの方に  
ぜひ味わっていただきたい逸品です。

●サイズ:  
丸型/直径15cm(5号)・直径18cm(6号)

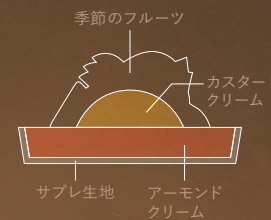


Kumamoto Hotel Castle  
Gâteau  
au chocolat

C.タルト・フリュイ

彩り鮮やかな季節のフルーツを  
贅沢に散りばめたタルト。  
ベースのアーモンドクリームは  
表面を香ばしく、中はしっとり  
焼き上げました。

●サイズ:  
丸型/直径15cm(5号)



Kumamoto Hotel Castle  
Tarte  
fruits

Frozen  
cake

ご贈答用に最適なギフトボックス入りの  
冷凍ケーキをご用意しております。



D.  
キャラメル  
フィグケーキ

Gâteau au caramel  
et aux figues

●サイズ:W10×D23×H4cm  
●冷凍販売:解凍後冷蔵7日間

キャラメル風味の生地にイチジクと胡桃を混ぜ込み焼き上げま  
した。香ばしくクセになる食感をお楽しみいただけます。木箱に入  
れてのお渡しですのでご贈答の品としてもおすすめです。



E.  
アップルパイ

Tarte aux pommes

●サイズ:W8×D22×H3.5cm  
●冷凍販売:解凍後冷蔵3日間

蜜入りで有名な長野信州産「ふじ」を贅沢に使用し、さらに甘く  
キャラメリゼし、風味豊かに。上品なバターの香りが漂うパイ生地  
との相性は抜群です。お好みでリメイクもどうぞ。



F.  
ダブル  
フロマージュ

Double Fromage

●サイズ:W8×D15×H4cm  
●冷凍販売:解凍後冷蔵2日間

熊本県産「デコポン」を皮まで使った爽やかなクリームが、フランス産  
ゴーニユ産クリームチーズを用いた二種類のチーズケーキにサンド  
され濃厚な味わいに。酸味とココのハーモニーをお楽しみください。

KUMAMOTO HOTEL CASTLE

# Cake Collection

## 価格表

九耀亭  
DINING KITCHEN 九州名産

Tel.096-326-3376 (直通)

表記の金額には  
すべて消費税が含まれております。

●2024年4月現在の価格となっております。

### A | Gâteau aux fraises

●ガトー・オ・フレーズ

丸型

直径15cm(5号)	直径18cm(6号)
¥4,500	¥5,000

角型

21×21cm	24×24cm	30×30cm
¥6,000	¥8,000	¥15,000

### B | Gâteau au chocolat

●ガトー・オ・ショコラ

丸型

直径15cm(5号)	直径18cm(6号)
¥5,500	¥6,000

### C | Tarte fruits

●タルト・フリュイ

直径15cm(5号)
¥5,000

## Frozen cake [冷凍ケーキ]

### D | Gâteau au caramel et aux figes

●キャラメルフィグケーキ

(W10×D23×H4cm/木箱入り)

¥2,800

### E | Tarte aux pommes

●アップルパイ (W8×D22×H3.5cm)

¥3,000

### F | Double Fromage

●ダブル フロマージュ (W8×D15×H4cm) ¥2,500