

2025 年 10 月 9 日

JR 九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

長崎マリオットホテル、新たな饗宴「長崎和牛フェア 2025」

～五感で味わう、ここにしかないダイニングエクスペリエンス～

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人 大本茂）は、2025 年 10 月 16 日より長崎和牛フェアを開催いたします。芳醇な旨みと柔らかな口溶けで知られる長崎和牛を、館内の西洋料理レストラン

「HARBELLA」 および 鉄板焼「De Jima」にて、多彩なアレンジでご堪能いただける特別企画です。

長崎が誇る食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々を、洗練された空間でご提供いたします。五感で味わう、ここにしかないダイニングエクスペリエンスを、この機会にぜひお楽しみください。

■オールデイダイニング HARBELLA（ハーベラ）

ランチメニュー ^{ボー シェル} Beau Ciel

長崎和牛ローストビーフ

ディナーコース Belle Soirée
長崎和牛テイस्टイング

名 称 長崎和牛フェア-Nagasaki Wagyu Beef Festival-

「長崎和牛」を HARBELLA ならではの長崎フレンチスタイルでご提供いたします。地元食材とシェフの技が織りなす、秋限定特別コースをご堪能ください。特にランチタイムでは、長崎和牛フェア特典として、通常よりもお得なお値段にてサーロインやフィレ肉をお楽しみ頂けます。

期 間 2025 年 10 月 16 日（木）～ 2025 年 11 月 30 日（日）

提供時間 11:30～14:30 (L.O. 13:30)、17:30～22:00 (L.O. 20:30)

販売価格 各コースはランチ 3 種類、ディナー 4 種類をご用意しております。（おひとりさまあたり/税サ込）

ランチ	^{ル シェル} Le Ciel ※平日のみ	^{ボー シェル} Beau Ciel	^{ダン ル シェル} Dans Le Ciel	
	5,500 円	6,500 円	7,500 円	
ディナー	^{リバージュ} Rivage	^{ビジュ} Bijou	^{ベル ソワレ} Belle Soirée	^{フェリシテ} Felicite
	8,000 円	10,000 円	13,000 円	17,000 円

■ランチメニュー例 (Beau Ciel^{ボーシエル} 6,500 円)

前 菜	長崎産秋鯖の瞬間燻製 マリネ野菜のサラダ仕立て 酢橘ソース
メイン (魚)	雲仙茸を纏った長崎産鮮魚 ムール貝と白ワインのソース 八斗木葱のフォンダン モロッコインゲン もち麦 コリアンダー
メイン (肉)	長崎和牛のローストビーフ ソースボルドレーズ ポテトとほうれん草のピューレ サラダルージュ かぼちゃ 里芋
デザート	洋梨のコンポジション 大村産バニラビーンズ香るアイスクリーム
その他	バケット・フォカッチャ
	長崎マリオットブレンド又は紅茶

(メインの変更オプション)

+500 円	長崎和牛の赤ワイン煮込み “ブルギニヨン” ベーコン マッシュルーム プチオニオン ポテトピューレ
+1,500 円	長崎和牛サーロインのグリル アップルジンジャーソース ポテトとほうれん草のピューレ サラダルージュ かぼちゃ 里芋
+3,000 円	長崎和牛フィレ肉のグリル マデラワインソース ポテトとほうれん草のピューレ サラダルージュ かぼちゃ 里芋



総料理長 榮岩雅幸^{はるいわまさゆき} コメント

肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランスの長崎和牛。今回の HARBELLA 長崎和牛フェアでは部位ごとにロースト、煮込み、グリルとそれぞれの特徴を最大限に引き出す調理法とフレンチをベースにしたこだわりのソースで提供いたします。色づく秋の香り豊かな食材と長崎和牛の魅力を是非お愉しみください。

■鉄板焼き De Jima



ランチコース



まろやかな脂身と肉本来の旨味が味わえる
赤身が特徴のあか牛

名 称 長崎黒毛和牛&長崎あか牛テイasting
-Nagasaki Wagyu Tasting Duo-Black&Red-

今回の長崎和牛フェアでは、長崎和牛の美味しさを改めて認識する取り組みとして、長崎県が誇る「黒牛」と「あか牛」との食べ比べメニューをご用意いたしました。是非この機会に、それぞれの銘柄和牛が持つ旨味を存分にご堪能くださいませ。

期 間 2025 年 10 月 16 日（木）～ 2025 年 11 月 30 日（日）
提供時間 11:30～14:30（L.O. 13:30）、17:30～22:00（L.O. 20:30）
販売価格 ランチコース お 1 人様 8,500 円（通常 11,000 円）
ディナーコース お 1 人様 15,000 円（通常 17,500 円）
※この他、通常メニューもご用意しております。

■ランチメニュー例（Nagasaki Wagyu Tasting Duo Black&Red 8,500 円）

前 菜	炙り水イカと柿と菊花の冷菜 柚子ポン酢ジュレ
魚	長崎県産鮮魚のソテー 朴葉みそ焼き 雲仙きのこ
肉	長崎県産ポークの焼きしゃぶサラダ雲白肉（ウンパイロー）仕立て
肉	長崎黒毛和牛&長崎あか牛テイasting 焼き野菜 長崎じゃがピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
ご飯	長崎県産米“なつほのか”の白御飯 お味噌汁 香の物
デザート	葡萄と白ワインのスパイスジュレ ホワイトチョコレートのムース フロマージュブランのソルベ

（メインの変更オプション）

+3,000 円	長崎和牛フィレ肉 A5 焼き野菜 長崎じゃがピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
----------	---



鉄板焼料理長 いのうえやすひろ 井上康弘 コメント

昨年に引き続き今年も長崎和牛フェアを開催する運びになりました。長崎の豊かな海が育んだ魚介と、黒毛和牛・褐色和牛(あか牛)などの厳選和牛です。素材の持ち味を最大限に引き出した創作鉄板焼で、五感を満たす体験をお届けします。



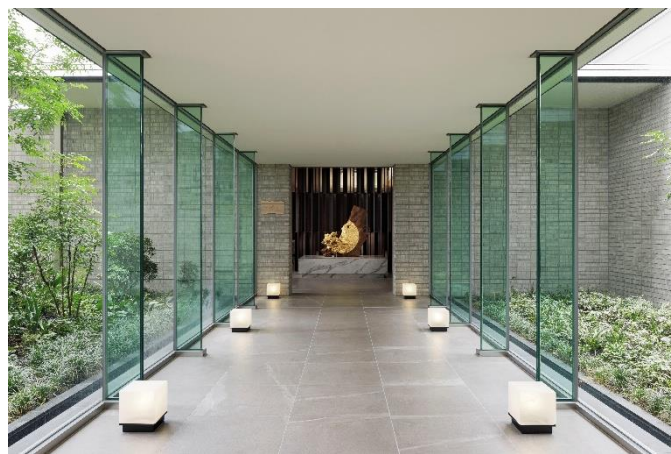
オールデイダイニング HARBELLA（ハーベラ）について

【NOUVELLE CLASSIQUE】

長崎の街並みと長崎港を望むオールデイダイニング HARBELLA は、Harbour（港）と Bella（美）を組み合わせた造語で、「世界と長崎を繋ぐ海の壮大さと美しさ」を表して命名されました。

総料理長 榮岩雅幸のメニューは、伝統的なフレンチの技法に基づきながら、日本文化との融合で調理し、まるで1枚の絵画のように仕立て上げる「Nouvelle Classique（革新と伝統）」の一皿です。

豊穡な自然に恵まれた九州・長崎の食材を「宝物」に見立てた「Treasure Cruising」のコンセプトのもと、長崎の食文化の粋を集めた「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」をゲストの皆さまにお届けいたします。



鉄板焼き De Jima について

【五感で味わう鉄板焼】

出島に架かる表門橋に見立てた廊下をくぐり辿り着く、スペシャリティレストラン De Jima。

鉄板焼 De Jima は、長崎和牛をはじめとして、長崎の和華蘭（わからん）文化を取り入れた、和洋中が織りなす創作鉄板焼をご提供いたします。長崎和牛は海風が運ぶミネラル分を多く含んだ牧草を食べて育ち、1頭1頭丹精と愛情を込めて育てられた、長崎が誇るブランド牛です。

お客さまの目の前でシェフが焼き上げるパフォーマンス、素材が焼き上がる音、立ち上る香り、程良い弾力と食感……。五感で長崎の食材が持つ豊かさを、どうぞお楽しみください。

予約方法

電話 095-895-8884（受付時間 10:00～22:00）又は 下記の二次元コードからも Web 予約を承っております。

WEB 予約



Instagram



LINE



※ 掲載の写真は全てイメージです。

※ 食材の入荷等により、予告なく内容が
変更となる場合がございます。

Wonderful Nagasaki Hospitality, Always.
長崎らしい、素晴らしいおもてなしの心を常に。