

2025年2月28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 レストラン 春の新メニューについて

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人 吉満啓一郎）は、オールデイダイニング HARBELLA（ハーベラ）の長崎フレンチコースを、「革新と伝統 NOUVELLE CLASSIQUE（ヌーベルクラシック）」をテーマに3月1日（土）より一新いたします。

また、バーラウンジ THE AZURITE（ジ アズライト）のアフタヌーンティーを、3月16日（日）より「春色シュクレ」をテーマに一新すると同時に、夜のティータイムをお楽しみ頂ける「イブニングハイティー」を新たにスタートいたします。

長崎県産の素材にこだわり、「また長崎を、ホテルを訪れたい」とゲストに思っただけの料理の数々を、どうぞお楽しみください。

■ <sup>ハーベラ</sup>HARBELLA（ホテル7階 オールデイダイニング）

南向きの大きなガラス窓から明るい陽光が差し込むオールデイダイニングでは、長崎県産素材の魅力を活かして最大限に活かした「長崎フレンチ」が好評です。

3月1日（土）からの新メニューでは、選び抜かれた島原・雲仙の野菜や、魚市場直送の鮮魚、長崎和牛を、多様かつ洗練された調理技術によって珠玉の一皿としてご提供いたします。



ディナーコース Belle Soirée 13,000円

テ ー マ	革新と伝統 <sup>ヌーベルクラシック</sup> NOUVELLE CLASSIQUE
対象店舗	オールデイダイニング HARBELLA
提供期間	2025年3月1日（土）～ 2025年4月15日（火）
価 格 帯	ランチコース 5,500円（平日のみ） / 6,500円 / 7,500円 ディナーコース 8,000円 / 10,000円 / 13,000円 / 17,000円
予約方法	お電話又はWEB予約にて承ります。 詳しくは本プレスリリース文末をご覧ください。

〔メニュー例〕 Le Ciel<sup>ル シェール</sup> 5,500 円

前 菜	そのぎんサーモンと春野菜のテリーヌ 島原“田中農園”ほうれん草ピューレと長崎コンディメント
スープ	雲仙産ホワイトアスパラガスのクリームスープ ずわい蟹とあごだしフラン
魚料理	長崎魚市場直送鮮魚のソテー“ソースショロン” 空豆のフランセーズ うるい 菜の花
デザート	ガトーオペラ“プランタン” 長崎産苺のソルベを添えて

〔メニュー例〕 Belle Soirée<sup>ベール ソワレ</sup> 13,000 円

前 菜	雲仙産ホワイトアスパラガス“サラダセザル” 九州産車海老のトマトコンソメラビオリ
リゾット	長崎産“なつほのか”蛤のリゾット 三つ葉とグリーンピース パルメザンチーズ風味
魚料理	長崎魚市場直送鮮魚のソテー“ソースショロン” 空豆のフランセーズ うるい 菜の花
肉料理	長崎和牛テイस्टィング 黒毛和牛フィレ肉とサーロイン マデラワインソース 粒マスタードソース グリーンアスパラガス 彩り春野菜
デザート	ガトーオペラ“プランタン” 長崎産苺のソルベを添えて

### 《3・4月の Recommend スパークリングワインについて》

テーマ「革新と伝統 NOUVELLE CLASSIQUE」にちなみ、長崎フレンチのスタートにふさわしい乾杯のスパークリングワインとして、3・4月は下記の3銘柄を Recommend いたします。

革新と伝統のシャンパーニュ・メゾンが創り出す繊細な味わいと、長崎マリオットホテルだけの「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」とのマリアージュをぜひご体験ください。

		
シャンドン ブリュット	モエ・エ・シャンドン	ルイナール ブラン・ド・ブラン
生産国：オーストラリア	生産国：フランス	生産国：フランス
グラス 1,500 円	グラス 2,500 円	グラス 4,500 円
1959年に創業し、4大陸6か国の土壌に開拓したワイナリーで、モエ・エ・シャンドンから受け継いだ伝統的製法を用いて作られた、上質で繊細な味わいには、しきたりや慣習を超えて、様々な国や文化を織り交ぜていくフロンティア精神が表現されています。	1743年創業の老舗シャンパーニュ・メゾン。「シャンパーニュを限られた人たちのプレステージなワインから欧州全土の人に好まれるワインに転換する」という革新的な考えのもとスタートし、世界中で愛され続けるシャンパーニュです。	1729年に創業された世界最古の歴史を有するシャンパーニュ・メゾン。泡立つワイン「シャンパーニュ」の輝かしい将来を見抜き、その魅力を世界中に広めたメゾンです。創業当時からシャルドネにこだわり、光り輝くシャンパーニュは「シャルドネの芸術」と讃えられています。

THE AZURITE (ホテル7階 バーラウンジ)

稲佐山と長崎港を望む瀟洒なバーラウンジ「THE AZURITE」で、3月16日(日)から提供を開始する新しいアフタヌーンティーは、「春色シュクレ」をテーマに桜色や紅梅色、若葉色のセイボリーやスイーツを盛り込みました。「シュクレ」とはフランス語で「甘い」「砂糖」を意味する言葉です。春の陽気に誘われて花から花へ飛び回る蝶や蜜蜂をあしらった細工も可愛い、春だけのアフタヌーンティーで、優雅なひと時をどうぞお楽しみください。

また今回より、夕方から夜にかけてティータイムを楽しむ「イブニングハイティー」を数量限定で新たに発売いたします。ワイン・カクテルのフリーフロー付プラン(おひとり様7,000円)やモエ・エ・シャンドンのグラスシャンパン1杯付プラン(おひとり様8,000円)も併せてお楽しみください。



アフタヌーンティー 提供時間 平日 13:00~L.O. 16:00 / 土日祝 12:00~L.O. 16:00  
 イブニングハイティー 提供時間 全日 18:00~L.O. 20:30 (数量限定・前日までの要予約)

[メニュー] アフタヌーンティー/イブニングハイティー共通 “春色シュクレ” 6,000円

セイボリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・胡瓜と卵のサンドイッチ ずわい蟹</li> <li>・フルーツマトカプレーゼ バルサミコキャビア</li> <li>・スモークサーモン ストロベリーバンズサンドイッチ</li> <li>・ピンクバスケット 春サラダ</li> <li>・雲仙アスパラガス 2種の味わい キッシュ&amp;スープ</li> </ul>
スイーツ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オペラ “プランタン”</li> <li>・長崎柑橘のマドレーヌ ミモザ風</li> <li>・ゆめのか苺のコーンパフェ</li> <li>・彼杵茶プリン 桜餅仕立て</li> <li>・酒粕と桜のテリーヌ</li> <li>・苺と抹茶のエクレア</li> <li>・季節のシャーベット</li> </ul>
スコーン	<ul style="list-style-type: none"> <li>長崎マリオットホテルオリジナル “長崎ちゃん麦” スコーン</li> <li>・プレーンスコーン</li> <li>・ショコラリュイスコーン</li> <li>・長崎産苺ジャム</li> <li>・クローテッドクリーム</li> </ul>
ティー セレクション	<ul style="list-style-type: none"> <li>・セイロン紅茶</li> <li>・アッサム紅茶</li> <li>・ダーズリン紅茶</li> <li>・アールグレイ</li> <li>・イングリッシュブレックファスト</li> <li>・ローズ和紅茶</li> <li>・ペパーミント和紅茶</li> <li>・柚子和紅茶</li> <li>・ブルーマロウティー</li> <li>・ジャスミン花ブレンドティー</li> </ul>

《アフタヌーンティー/イブニングハイティー共通》



ワイン・カクテルフリーフロー付プラン  
おひとり様 7,000 円

ワイン・カクテルのフリーフロー付プランです。  
食後のコーヒー又は紅茶をご提供いたします。  
(ティーセレクションなし)



グラスシャンパン付プラン  
おひとり様 8,000 円

世界中で愛され続けるシャンパーニュ「モエ・エ・シヤンドン」で乾杯し、スイーツとセイボリーをお楽しみいただくプランです。(ティーセレクション付)



総料理長 <sup>はいわまさゆき</sup> 榮岩雅幸 コメント

料理人として私が目指すスタイルは「不変的」かつ「伝統的」なものを、環境や出会い・経験によって「自分の料理」として築き上げることです。長年受け継がれた伝統的なフランス料理を九州・長崎の旬の食材で表現することに幸せを感じています。究極の味と美の追求。長崎マリオットホテルがお届けする季節毎の料理が、絵画のように皆さまの心に触れるように今後も精進してまいります。



シェフパティシエ <sup>おのとしひろ</sup> 小野寿洋 コメント

コースデザートでは、フランスの伝統菓子「ガトーオペラ」を日本の春をイメージして再構築し、新しいガトーオペラに仕立て上げました。また、アフタヌーンティー/イブニングハイティーは長崎県産の季節の素材を用いて、7種類のスイーツを揃えました。この時期だけのスイーツで、春の訪れを感じて頂ければ幸いです。

お電話又は公式ホームページからの WEB 予約を受付中です。

〈電話番号〉 095-895-8884

〈電話受付〉 毎日 10:00~22:00

WEB 予約

(HARBELLA)



WEB 予約

(THE AZURITE)



Instagram



※ 掲載の写真は全てイメージです。

※ 価格はいずれも税・サービス料込です。

※ 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。予めご了承ください。

Wonderful Nagasaki Hospitality, Always.

長崎らしい、素晴らしいおもてなしの心を常に。