

2024年4月17日

JR九州ホテルマネジメント株式会社

長崎マリOTTホテル レストラン 春の新メニューの販売開始について

JR九州ホテルマネジメント株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長 浜田真知子）は、2024年春の新メニューの提供を開始いたしました。長崎産の素材にこだわり、「また長崎を、ホテルを訪れたい」とゲストに思っていたいただける料理を、心を込めてお届けいたします。

■ ^{ハーベラ}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「HARBELLA」では、フレンチの技法を活かした西洋料理を提供しています。4月16日（火）からは、長崎市三重地区の海上いけすで大切に育てられ、コリコリとした食感と上品な旨味が特徴の「黄金ひらまさ」を使用した前菜からスタートする、新しいコース料理を提供しています。選び抜かれた長崎県産の食材と確かな調理技術がつくり出す珠玉の料理をぜひご賞味ください。

HARBELLA ディナーコース「^{ベル ソワレ}Belle soirée」

ランチコース	^{ル シエル} Le Ciel（青空） 5,500円 ※平日のみのご提供です。	^{ボー シエル} Beau Ciel（美しい空） 6,500円
ディナーコース	^{リバージュ} Rivage（海岸） 8,000円	^{ビジュ} BiJou（宝石） 10,000円
	^{ベル ソワレ} Belle soirée（美しい夜） 13,000円	^{フェリシテ} Félicité（至福） 17,000円

〔メニュー例〕 Belle soirée 13,000 円（税・サービス料込）

前 菜	“黄金ヒラマサのタルタル” 大村ビーツのパールジュレ レッドアンディブのサラダ 赤ワインヴィネガードレッシング
スープ	渡り蟹とオマール海老のビスクスープ 長崎県産なつほのか 青さライスボール 三つ葉
魚料理	“長崎魚市場 直送鮮魚” バジルのマリニエール 雲仙産八斗木葱のフォンダン ズッキーニパスタ タップナード トマトチップ
肉料理	長崎和牛テイスティング サーロイン フィレ肉 チュミチュリ ポテトピューレ ポレンタ 壱岐産アスパラガス
デザート	ピスタチオブリュレとチョコレートムース 彩々フルーツに氷果を添えて

■ THE AZURITE ^{ジ アズライト} （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」では、日中はアフタヌーンティー、18時以降はクラフトビールやカクテルをはじめとしたアルコール類を提供しております。4月18日（木）より提供を開始する新しいアフタヌーンティーメニューは「長崎」を題材としており、セイボリーやスイーツに、長崎の限られた地域でしか栽培されていない柑橘「ゆうこう」をはじめとした長崎県産の食材を活用して郷土色を盛り込みました。長崎マリオットホテルでしか味わえないアフタヌーンティーで優雅なひと時をお楽しみください。



〔メニュー例〕 長崎アフタヌーンティー 6,000 円（税・サービス料込）

セイボリー	ナッツ纏ったフォアグラ カステラ 枇杷 大村トラウトサーモンと長崎米“なつほのか”の手毬寿司 胡瓜と卵 長崎トマトのサンドイッチ 長崎和牛のローストビーフオープンサンド 海老と雲仙きのこの彼杵茶ハトシ パテドカンパーニュ
スイーツ	彼杵茶のクッキーサンド ～出島スタイル～ ゆうこうとミルクチョコレートのマカロン

	ミルクセーキ 長崎県産苺のムース 五島灘の塩キャラメルシュークリーム ゆうこうチーズケーキ
スコーン	プレーンスコーン 彼杵茶スコーン ストロベリージャム クローテッドクリーム



総料理長 はえい わまさき ゆき 榮岩雅幸 コメント

春から初夏にかけて食材豊富なこの時期は、料理人にとっても楽しい季節です。私は常に、お客さまから「これは何？」「どうやって作るの？」とお声掛けいただける料理を心掛けています。フランス料理の技法に長崎の食材とひらめきを織り込んだ「春の長崎フレンチ」を、ぜひお楽しみください。

公式ホームページからのオンライン及びお電話にて予約受付中です。

〈ホームページ〉 marriott.com/ja/hotels/ngsmc-nagasaki-marriott-hotel/dining/

〈電話番号〉 095-895-9995 〈電話受付〉 毎日 10:00~18:00

※ 写真は全てイメージです。 ※ 掲載の料金は消費税・サービス料込となります。

※ 食材の入荷等の理由により、予告なく内容が変更されることがございます。

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