

2025 年 12 月 2 日

JR 九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

長崎マリOTTホテル「期間限定クリスマス特別メニュー」の発売について

長崎マリOTTホテル（長崎県長崎市、総支配人 大本茂）は、西洋料理「HARBELLA」にて6日間の「期間限定クリスマス特別メニュー」を提供します。

一年のなかで最も華やぐこの季節、大切な方とのかけがえのない時間に彩りを添える脇役として、長崎マリOTTホテルのメインダイニング「HARBELLA」にて、今しか味わえない「期間限定クリスマス特別メニュー」をご準備しました。

また、期間限定メニュー以外にも、長崎が誇る食材の魅力を最大限に引き出し、クリスマスにちなんだ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。



■クリスマスディナーコース（6日間限定）

1. コース名称 HARBELLA 2025 Xmas Dinner
2. 特徴・魅力 クリスマスの夜「色鮮やかに華やぐ街」と「降り注ぐ沢山の幸せ」を表現しました。「教会の菜園をイメージした前菜」や期間限定のコースでしか提供していない長崎県産牛肉を使った「プロヴァンス風パイ包み焼き」など、コース料理でしか味わえない丹念に創り上げた「手仕事の粋」をご堪能ください。
3. 提供店舗 西洋料理 HARBELLA
4. 提供日時 2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)
5. コース料金 18,000 円（おひとり様あたり/税サ込）

6. メニュー内容

前菜	オマール海老と帆立貝のトマトコンソメラビオリ仕立て セロリラブのムースリヌ 教会の菜園風
スープ	マッシュルームのクリームスープとポーチドエッグ トリュフ風味
メイン（魚）	長崎県産ハタのスチーム “ブロッコリクルート” 白菜とビーツのナージュ あおさのライスガレット “ルージュ エ ヴェール”
メイン（肉）	長崎県産牛フィレ肉プロヴァンス風 パイ包み焼き ポテトピューレ ミニ人参 ゆり根
デザート	長崎県産苺のムースとピスタチオのアイスクリーム メレンゲボウル 長崎マリオットブレンドコーヒー又は紅茶

■西洋料理 HARBELLA（ハーベラ） 12月・1月のコース料理



- 1. コース名称
- 2. 特徴・魅力
- 3. 提供店舗
- 4. 提供日時
- 5. コース料金

グルマンディーズ イベール (Gourmandise hiver)
今回のテーマは「美食三味の冬」。長崎県と海外の厳選した食材を巧みに組み合わせ、絵画のように一皿ずつ丁寧に仕上げました。長崎と歴史的にゆかりがあるポルトガル。その首都リスボンから遠く約 1,000 km離れた北大西洋上にあるマデイラ諸島原産の「マデイラ・ワイン」をつかって仕上げたソースで味わう「長崎和牛テイasting」は当店自慢の逸品です。前菜からデザートまで余すことなく存分に「美食三味の冬」をお楽しみいただけます。
西洋料理 HARBELLA
2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 1 月 15 日(木)
ランチ 3 種・ディナー 4 種をご用意しております。(おひとり様あたり/税サ込)

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

6. メニュー例（ディナー Belle Soirée）

前菜	だてまぐろのタルタル ホワイトマトのパールジュレ 根菜の塩麴マリネ キャビア飾り
スープ	オマール海老と長崎県産なつぽのかのリゾット ポルチャーニ 鶉のポーチドエッグ
メイン（魚）	アトランティックサーモンのソテー ゆうこうのナージュソース 壱岐あおさライスガレット 島原小松菜 里芋 スプラウトハーブ
メイン（肉）	長崎和牛テイスティング フィレ マデラワインソース サーロイン 粒マスタードソース 田嶋ベーコンとマッシュポテト インゲン 人参
デザート	苺とチェリーのパイ 赤い果実のソース 長崎みかんとジンのシャーベット 長崎マリオットブレンドコーヒー又は紅茶



総料理長 ^{はえいわ まさゆき} 榮岩 雅幸 コメント

2回目のクリスマスを迎える長崎マリオットホテル。今年のメニューは赤と緑を基調とした賑やかな長崎の街のイメージ。オマール海老やハタなどの高級食材に加え。メインディッシュには「私のスペシャリテ」でもある牛フィレ肉のプロヴァンス風パイ包み焼きをご用意しました。前菜からデザートまで五感で楽しめるリズムのあるコース料理に仕上げました。2025 年のクリスマス、長崎マリオットホテルでお逢いしましょう。

■鉄板焼き De Jima 12 月・1 月のコース料理



- 1. コース名称
- 2. 特徴・魅力
- 3. 提供店舗
- 4. 提供日時

鉄板焼 DeJima ～創作鉄板焼 冬の宴(うたげ)～
当ホテルお薦めの「長崎和牛」は勿論のこと、寒さが増すこの季節、クリーミーで濃厚な旨味や甘みが楽しめる「タラの白子」など旬の素材も取り揃えました。色彩豊かで食べるのが勿体なくなるような前菜や×の長崎真鯛チャーハンなど、年末年始のお祝いの席にもぴったりのレパートリーでお待ちしております。
鉄板焼 DeJima
2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 1 月 15 日(木)

5. コース料金 ランチ2種・ディナー6種をご用意しております。(おひとり様あたり/税サ込)

ランチ	Tsutuji 6,000 円	De Jima 8,500 円	
ディナー	Ajisai 15,000 円	Suiren 25,000 円	Tsubaki 35,000 円

※その他、鉄板焼×鮭の個室コース(20,000 円)、シーフードコース(26,000 円)、
The Wagyu Steak Experience(18,000 円)などもご準備しております。

6. メニュー例 (ディナー Ajisai)

前菜	長崎県産シマアジ～白菜と紅芯大根のなますを添えて～
魚介	長崎県産鮮魚とタラの白子の海藻蒸し 昆布 わかめ 白ネギ
お口直し	グラニテ
メイン	長崎和牛サーロイン 90 g 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 ※別料金にて、長崎和牛フィレシャトーブリアン(A5)なども承ります。
御飯	長崎真鯛チャーハン あごだしスープ
デザート	フォンダンチョコラ 大村産バニラビーンズアイスクリーム 長崎県産苺のソースと共に 長崎マリオットブレンドコーヒー 又は 彼杵茶



鉄板焼料理長 いのうえ やすひろ 井上 康弘 コメント

1年の感謝の気持ちを込めて、コースをご用意いたしました。旬のシマアジや長崎県産真鯛、タラの白子、長崎和牛といった素材のあじわいを引き出す鉄板焼ならではの調理法で仕上げております。大切な方との記念日や忘年会・お正月など皆様のご利用を心よりお待ちしております。

予約方法

電話 095-895-8884 (受付時間 10:00～22:00) 又は下記二次元コードからも Web 予約を承っております。

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



Instagram



LINE



オンラインストア



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