

2026年4月27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 3つのレストランから新メニューを発表 —長崎の初夏を彩る味わいのひととき—

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人 大本茂）は、2026年5月16日（土）より、「オールデイダイニング HARBELLA」「バーラウンジ THE AZURITE」「鉄板焼 De Jima」の3つのレストランにて、初夏の彩りを感じる新メニューの提供を開始いたします。

旬を迎える瑞々しい食材を取り入れたメニューで、長崎ならではの季節感を味わうひとときをお届けいたします。長崎マリオットホテルならではの「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」を、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。

### ■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「HARBELLA」では、長崎県産素材の魅力をフレンチの技法を用いて最大限に活かした「長崎フレンチ」が好評です。今季は、初夏の訪れとともに楽しむ「アーリーサマーコレクション」がテーマ。近海の鮮魚をはじめ、県内産の野菜や肉など、旬の素材を随所に取り入れました。長崎の自然と風土を感じながら味わう、この時季ならではの長崎フレンチをぜひご堪能ください。

テ ー マ      アーリー サマー コレクション  
Early Summer Collection  
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/税込)

ランチ	ル シエール Le Ciel ※平日のみ 5,500 円	ボ シエール Beau Ciel 6,500 円	ダン ル シエール 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

ランチメニュー例 (ボ シエール Beau Ciel 6,500 円)

前 菜	長崎産真鯛のマリネと日向夏 ハーブサラダ添え エシャロットドレッシング
メイン (魚)	長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン
メイン (肉)	長崎対馬地どりのディアブルと長崎産グリーンアスパラガスのデュオ ポーチドエッグ ポテトピューレ ラタトゥイユ
デザート	ライチとローズのフルールタルト 白ワインとレモンのジュレ ヨーグルトのアイスクリーム添え
その他	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

初夏の長崎が育む確かな素材。旬の鮮魚のチョーコー味噌ブイヤベースや島原のスイートコーンのクリームスープなど、食材の火入れ、温度、香りの重なりにこだわり、一瞬の美味しさを一皿にこめた長崎フレンチ。この季節、長崎だからこそ実現できるコース料理に仕上げました。

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」でお届けする新作アフタヌーンティーは、初夏の訪れとともに咲きゆく花々の輝きを映した「Blooming」がテーマ。

全国有数の産地として知られる長崎県産びわや、さくらんぼ、白桃、シトラスなどの旬の果実と、花々やてんとう虫など愛らしいモチーフを添えたスイーツで華やかなティータイムをお届けいたします。

テ ー マ The Art of Afternoon Tea <sup>ブルーミング</sup> ~Blooming~  
 提供時間 アフタヌーンティー 12:00~(L.O. 14:30) ※2 時間制  
 イブニングハイティー 18:00~(L.O. 19:30) ※2 時間制  
 ※イブニングハイティーは、数量限定・前日までの要予約  
 販売価格 アフタヌーンティー／イブニングハイティー共通（おひとりさまあたり/税サ込）

ティーセレクション（通常プラン）	6,500 円
ワイン・カクテルフリーフロー付プラン	7,500 円
グラスシャンパン付プラン	8,500 円

	メニュー	
セイボリー (6種)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・胡瓜と卵のサンドイッチ</li> <li>・アボカドトースト 鶏のポーチドエッグ</li> <li>・海老と彩野菜のライスペーパーロール</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎産コーンのオープンサンドイッチ</li> <li>・長崎和牛ローストビーフスライダー 特製タルタルソース</li> <li>・スモークサーモンとクリームチーズのキッシュ</li> </ul>
スイーツ (7種)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さくらんぼのプチヴェリーヌ</li> <li>・白桃クレープサンド</li> <li>・シトラス 淡雪仕立て</li> <li>・長崎県産枇杷マカロン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ラベンダー香るクレームブリュレタルト</li> <li>・北村茶のスフレブッセ</li> <li>・甘夏のムースグラッセ</li> </ul>
スコーン (2種)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎マリOTTホテルオリジナル“長崎ちゃん麦”スコーン</li> <li>・レモンマーマレードジャム・クロテッドクリーム</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブレンスコーン</li> <li>・和紅茶スコーン</li> </ul>

※ティーセレクションの他、コーヒーメニューのご用意もございます。



総料理長 <sup>はえいわまさゆき</sup> 榮岩雅幸 コメント

花がほころぶように、心が華やぐひととき。  
 “ブルーミングアフタヌーンティー”は初夏のやわらかな光とともに、枇杷やさくらんぼなど旬のフルーツを使ったスイーツと味のバランスにこだわり繊細に仕上げたセイボリー。  
 一品一品に“咲く”ような思いを込めて作りあげました。



シェフパティシエ <sup>おのとしひろ</sup> 小野寿洋 コメント

春から初夏へ移ろう季節に、花がふんわりと咲く様子をイメージしました。長崎の旬の果実を取り入れ、彩り豊かな味わいに仕立てました。てんとう虫や蜂、初夏のモチーフを添え、見た目にも心ときめくひとときをお楽しみください。

■鉄板焼 De Jima (ホテル7階 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「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、創作鉄板焼をご提供しています。今季は、ご好評をいただいている和牛の食べ比べディナーコースの第5弾として「長崎和牛」と「鹿児島県産黒毛和牛」の味わいの違いを楽しめるコースをご用意。鹿児島県産の黒豚や対馬産の穴子など、九州・長崎ゆかりの食材を取り入れ、初夏の味覚を織り込んだコースをご堪能いただけます。

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2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	平日限定ランチ 5,500円	De Jima 8,500円		
ディナー	Ajisai 15,000円	Suiren 25,000円	Aoi※海鮮メイン 26,000円	Tsubaki 35,000円

ディナーメニュー例 (Ajisai 15,000円) ※黒毛和牛食べ比べ 長崎和牛 vs 鹿児島県産黒毛和牛

前菜	五島産マグロの炙り仕立て 柴漬けのタルタルソースと糸花かつお
今季の逸品	鹿児島県産黒豚 焼しゃぶしゃぶ 水菜 白葱 ブラウンえのき
口直し	グラニテ
メイン	長崎和牛と鹿児島県産黒毛和牛フィレのテイスティング 90g 焼き野菜 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
締め	対馬産穴子と実山椒の鉄板ひつまぶし風 吸い物 香の物
デザート	白桃のコンポートと杏仁豆腐 ライチの香り
その他	長崎マリオットブレンドコーヒー 又は 彼杵茶

## メイン料理の変更オプション〈通称：押し牛〉

+5,000円	長崎和牛フィレ シャトーブリアンA5 90g 焼き野菜 ジャガピューレ
+5,500円	鹿児島県産黒毛和牛フィレ シャトーブリアンA5 90g 焼き野菜 ジャガピューレ

### ●「長崎和牛」について

複雑な海岸線を持つ長崎県で、比較的夏は涼しく冬は暖かい恵まれた自然環境のもと育てられた「長崎和牛」は肉本来の旨みを持つ赤身とまろやかな味わいの脂身のバランスが絶妙です。柔らかな食感とジューシーな脂のくちどけをぜひお楽しみください。

### ●「鹿児島県産黒毛和牛」について

温暖な気候のもとで肥育される鹿児島県産黒毛和牛は、肉質のきめが細かく、赤身と脂のバランスに優れ、上品な甘みとやわらかな口当たりが特徴です。鉄板焼ならではの火入れで、素材本来の旨みが引き立ちます。



### 鉄板焼料理長 いのうえやすひろ 井上康弘 コメント

長崎の海と山の恵みに育まれた旬の食材と、今回は鹿児島県産黒毛和牛や黒豚を掛け合わせ同じ九州の豊かさを鉄板焼コースといたしました。地産地消を大切に素材本来の旨味を引き出し、鉄板焼ならではのライブ感とともに至福のひとつときをお届けします。

### ■提供期間・予約方法（3レストラン共通）

提供期間 2026年5月16日（土）～ 2026年7月15日（水）

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

WEB予約  
(HARBELLA)



WEB予約  
(THE AZURITE)



WEB予約  
(鉄板焼 De Jima)



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。