

2026年5月15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 第4回 美食会 ムーンライト ソワレ ～Moonlight Soirée～ の開催について

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人 大本茂）は、地産地消をモットーに、長崎マリオットホテルらしい「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」を提供するオールデイダイニング HARBELLA（ハーベラ）にて、第4回目となる美食会を本年初開催いたします。

毎回ご好評をいただいている本イベントでは、今回「ギリシャ」をテーマに、総料理長 榮岩雅幸が手掛けるこの日のためだけの特別なコースと、ソムリエが厳選したワインとのマリアージュをご用意。

地中海の風を感じる一夜限りの美食のひとつときへと、皆さまをお誘いいたします。



■ 美食会 Moonlight Soirée 概要

開催日 2026年6月12日（金）

料金 25,000円（税・サービス料込）

受付 18:30～

開宴 19:00～

予約方法 電話予約 095-895-8884（受付時間 10:00～22:00）、およびWeb予約

※ Web予約は本リリース文末の二次元コードより承っております。

■ メニュー ~Soirée d' HARBELLA~

アミューズ	枝豆のキッシュ
前 菜	そのぎんサーモンのコンフィ ズワイ蟹のリエット セロリラブのムースリーヌ ライムドレッシング
前 菜 2	アーティチョークのバリグールと帆立貝のポワレ 田嶋ベーコンのクリームソース
魚 料 理	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)	長崎和牛フィレ肉のウェリントン 赤ワインソース ほうれん草とポテトピューレ インゲンのパンチェッタロール
デザート	長崎県産枇杷のコンポジション びわ茶のアイスクリームを添えて
そ の 他	長崎マリオットブレンドコーヒー 又は 紅茶

■ ソムリエ厳選のギリシャワインのご紹介

サントール サンタメリアナ (白)
アンフォラ・エイジング スキン・コンタクト



ギリシャ・ペロポネソス半島のサントール・ワイナリーが手掛ける、希少品種「サンタメリアナ」100%使用。ベルガモットやオレンジ、白コショウの爽やかなアロマに、細やかなタンニンとミネラル感、柔らかな酸味のバランスのとれたオレンジワインです。

ラミニスタ (赤)



北ギリシャ・ナウサ地区の名門キリ・ヤーニが造る、固有品種クシノマヴロ 100%の赤ワイン。プラムやブラックオリーブ、スパイスの複雑な香りに、しっかりとした酸とタンニンが調和したエレガントなフルボディで、国際的評価も高い逸品です。

■ 総料理長 はえいわまさゆき 榮岩雅幸 コメント



今回の美食会では地元の“食”にこだわったお料理をご準備いたしました。東彼杵のそのぎんサーモン、チョココー味噌で仕上げたブイヤベースや長崎和牛フィレ肉のパイ包み(ウェリントン)など地元こだわったお料理をご準備いたしました。ミネラル感のある酸味と力強い個性のギリシャワインとのコラボレーション。長崎で丹精込めて育てられた食材と生産者の皆様の思いを一皿一皿に込めてご提供いたします。

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。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。