

2023年12月22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 レストランの予約受付開始について

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1月16日（火）に長崎マリOTTホテルを開業いたします。この度、ホテル内の各レストランの予約受付を開始いたしましたので、下記の通りお知らせいたします。



オールデイダイニング「HARBELLA」料理一例

ご予約は、公式ホームページからのオンライン及びお電話にて開始しております。

〈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〉 月～金 10:00～12:00、13:30～16:30

※ 2023年12月30日～2024年1月3日、1月9日～1月11日を除く

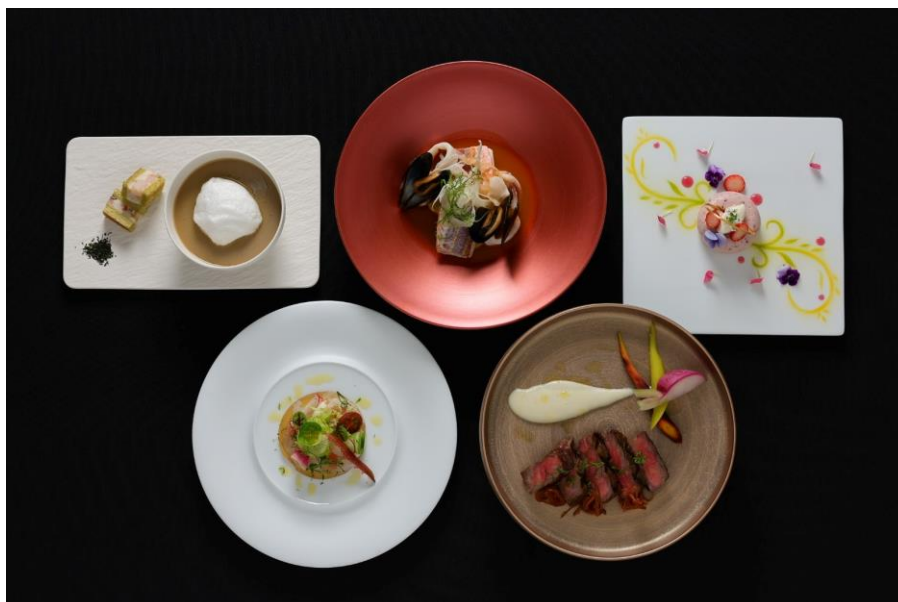
尚、開業日以降の電話受付は、レストランの営業時間にて承ります。

■ ^{ハーベラ}HARBELLA （ホテル7階 オールデイダイニング）

長崎や西九州の食材を活かした西洋料理を提供する「HARBELLA」は、世界と長崎を繋ぐ海の壮大さと美しさをイメージし、港を意味する「Harbour」とイタリア語で「美」を意味する「Bella」を組み合わせ命名いたしました。欧州や国内で腕を磨いてきた総料理長による「また長崎を、九州を、訪れたい」と思っていただけのような料理を、心を込めてお届けいたします。

〔営業時間〕

朝食 6:30~10:00 (L.O. 9:30) ※朝食はご宿泊のお客さまのみ
 ランチ 11:30~14:30 (L.O. 13:30)
 ディナー 17:30~22:00 (L.O. 20:30)



〔メニュー例〕 ディナーコース 13,000 円 (税・サービス料込)

前 菜	“戸石ゆうこう真鯛”とあご出しコンソメジュレ カリフラワームース 根菜塩麴 島原フィンガーライム
スープ	雲仙きのことポルチーニのクリームスープ カプチーノ 彼杵茶ハトシ
魚料理	“長崎ブイヤベース” 長崎魚市場直送鮮魚 ジャがいも “ながさき黄金” ういきょう アイオリ
肉料理	長崎和牛テイスティング 長崎和牛サーロイン “出島ばらいろ” フィレ肉 赤ワインポン酢 彩色キャロット アンディーブのクリュディテ
デザート	ゆめのかイチゴとハイビスカスのヌガーグラッセ マスカルポーネクリーム

■ THE AZURITE (ホテル7階 バーラウンジ)

「AZURITE」は鉱物の一種である「藍銅鉱(らんどうこう)」を意味し、また「ブルーマラカイト」と呼ばれる宝石でもあります。世界新三大夜景にも選ばれた長崎の夜空や、月明りが照らす夜の海をイメージして、この名といたしました。稲佐山や長崎港を望む瀟洒な空間で、ホテルシグネチャーのフルーツカクテル／モクテルをお召し上がりいただける他、季節毎のテーマで作られたアフタヌーンティーをぜひお楽しみください。

〔営業時間〕

アフタヌーンティー 11:30~18:00 (L.O. 18:00) ※ご利用には事前予約が必要です。
 パータイム 18:00~22:30 (L.O. 22:00)



〔メニュー例〕 ストロベリーアフタヌーンティー 6,000円（税・サービス料込）

セイボリー	ナッツを纏ったフォアグラ カステラ ロースト苺 クレープミルフィーユ 生ハム クリームチーズ 苺 胡瓜と卵 ロールサンドイッチ ズワイ蟹 ストロベリーバンズ カップレーゼ クロックマダム スモークサーモンとゆめのか苺のタルティーヌ
スイーツ	ストロベリームース クリスタルリーフ飾り 苺とココナッツのボンボンショコラ ピスタチオヴェリーヌ 苺とチョコレートのクッキーサンド ゆめのか苺のタルト ストロベリーオペラ
スコーン	プレーンスコーン ストロベリースコーン ストロベリージャム クローテッドクリーム

■ De Jima （ホテル7階 スペシャルティレストラン）

デザインコンセプト「Dejima Retreat（出島の隠れ家）」より命名したスペシャルティレストランでは、長崎和牛や長崎県産食材をはじめとする趣向を尽くした鉄板焼と、本格的な江戸前鮨を提供いたします。長崎に数少ない江戸前鮨は、東京や横浜、福岡で上質な鮨店を12店舗展開する株式会社シーエージェントが、その最上級ブランドである「すし天」を長崎マリオットホテル「De Jima」に九州初出店いたします。「鉄板焼 De Jima」と「鮨 De Jima by すし天」は、ガーデンに面した贅沢な空間で、長崎の豊穡な自然の恵みと匠の技が生み出す食を提供いたします。

〔営業時間〕

ランチ 11:30～14:30（L.O. 13:30）

ディナー 17:30～22:00（L.O. 20:30）

※ ご利用には事前予約が必要です。また、12歳以下のお子様はご利用いただけません。

※ 鉄板焼 De Jima は火曜定休です。但し1月16日は営業し、1月18日は臨時休業となります。

〔鉄板焼メニュー例〕 ディナーコース 15,000円（税・サービス料込）

長崎産シマアジのタルタル 島原ビーツのパールジュレ
長崎ちゃんぽんチャウダー 海老 イカ 浅利 オニオン キャベツ 人参 かんぼこ じゃが きくらげ
長崎産ハタの蒸し焼き 広東スタイル
長崎産フルーツマト 焼きカプレーゼ
長崎和牛サーロイン 又は 長崎和牛 出島ばらいろ フィレ肉A5 焼き野菜 長崎じゃがピューレ 五島の醤 自家製うこうポン酢 柚子胡椒

〔鮫メニュー例〕 ディナーおまかせコース 17,600円（税・サービス料込）



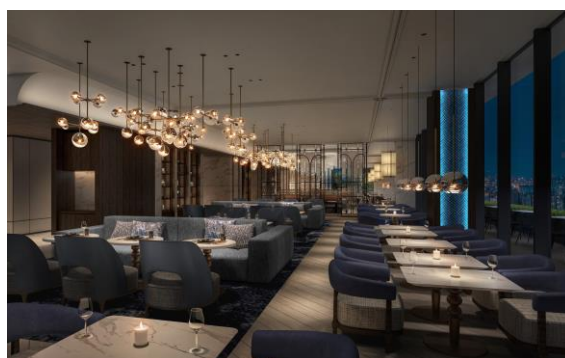
目利きの技で選び抜かれた鮮魚で仕立てる江戸前鮫を提供いたします。まずは旬の一貫を握らせていただき、お刺身・おつまみをお出しいたします。その合間にも握りをお出しし、全て合わせて20種ほどの「おまかせコース」となります。

〔株式会社シーエージェント 取締役本部長 川崎一聖様コメント〕

東京で多くのお客さまに愛されてきた当店が、誇りを持って長崎マリオットホテルに出店いたします。私たちは、伝統的な鮫の技術と新鮮な長崎の食材を組み合わせることで、お客さまに最高の味わいをご提供いたします。長崎の地で、地域の皆さまやご宿泊のお客さまに鮫の美味しさと文化をお届けすることに情熱を燃やしております。

心温まるおもてなしと、華やかな料理の数々で、江戸前鮫の魅力を存分に味わっていただけるよう、スタッフ一同、「鮫DeJima by すし天」でお待ちしております。

長崎マリオットホテルは、ご宿泊のゲストは元より地域の皆さまに愛されるレストランを目指してまいります。地産地消の厳選食材を使用した繊細な料理と共に、アートに彩られた豊かな時間と空間をぜひご堪能ください。



Wonderful Nagasaki Hospitality, Always.
世界品質のナガサキホスピタリティを全てのゲストへ