

2024年5月29日

JR九州ホテルマネジメント株式会社

## 長崎マリオットホテル レストラン 期間限定「初夏の新メニュー」提供開始

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人代行 吉満 啓一郎）は、2024年6月1日より、オールデイダイニング「HARBELLA（ハーベラ）」にて、期間限定となる新メニューの提供を開始いたします。

フレンチ出身の総料理長がお届けする、地元長崎の食材を使用した「初夏の長崎フレンチ」を是非お楽しみください。



<HARBELLA> ランチコース「Beau Ciel（ボー シェール）」

【メニュー例】ランチコース「Beau Ciel」6,500円（税・サービス料込）

前 菜	壱岐産アスパラガスとアオリイカのグリル 菜園風サラダ
リゾット	長崎鱧のあごだしリゾット
魚 料 理	長崎産イサキのソテー “Mスパイス”
デザート	とろけるクリームチーズ リコッタのアンサンブル 長崎マリオットブレンド又は紅茶

長崎マリriottホテル7階、長崎港を望む眺望が美しい開放的なオールデイダイニング「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。

6月1日(土)から7月15日(月)までの期間限定となる新メニューは、初夏の若葉をイメージしハーブ、エディブルフラワーを使用した華やかな見た目の前菜からスタートします。イサキやアオリイカなどの旬の魚介に、フレンチでは珍しい黄身醤油やごぼうなど「和のエッセンス」を融合させたドレッシングやソースを添えた「この季節に、ここでしか食べられない長崎フレンチ」です。暑くなる季節にもお楽しみいただけるようあっさり仕上げております。

#### ■ランチコース

Le Ciel	5,500円	※平日のみのご提供です。
Beau Ciel	6,500円	

#### ■ディナーコース

Rivage	8,000円
Bijou	10,000円
Belle soirée	13,000円
Félicité	17,000円



オールデイダイニング HARBELLA

※この他、定番アラカルトメニュー（長崎海鮮ちゃんぽん／長崎和牛ビーフカレー／マリriottバーガー／クラブハウスサンドイッチ等）もごございます。



#### 総料理長 榮岩 雅幸（はえいわ まさゆき）コメント

暖かい日差しが心地よい季節となつてまいりました。  
初夏の長崎は魚や野菜など旬の美味しい食材が豊富です。

「今、一番美味しい長崎」を、国内外のゲストの方々だけでなく、地元長崎の皆様にもお楽しみいただくため、期間限定のコースメニューをつくりました。

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「初夏の長崎フレンチ」をご準備してお待ちしております。是非、気軽にお越しください。

#### 【ご予約】

Web 予約 : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/nagasaki-marriott-harbella/reserve>

電話 : 095-895-8884 (受付時間 10:00~20:00 ※ 5/31 までは 18:00 まで)

※ 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。