

2024年9月2日

JR九州ホテルマネジメント株式会社

レストランお食事券 5千円券の発行と 百貨店「長崎浜屋」での取扱い開始について

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人 吉満啓一郎）は、館内レストランでご利用いただける「レストランお食事券」を2024年6月より販売しておりますが、ご好評につき、新券種として5千円券を発行いたしましたのでお知らせいたします。あわせて、2024年9月1日より、長崎市内の老舗百貨店 長崎浜屋様にて「レストランお食事券」のお取扱いを開始いただきましたので、この機会にぜひ大切な方への贈り物として、本商品をご利用ください。



- | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|---|-------------|-----------------|-----------|------------------|--------------|------------------|-----------|------------------|----------------------------|-----------|-----------|------------------|
| 1. 商品名称 | 長崎マリオットホテル お食事券 | | | | | | | | | | | | |
| 2. 販売券種 | 1万円券（販売価格1万円）・ 5千円券（販売価格5千円）※新券種
※ それぞれ券面額分のお食事券としてご利用いただけます。 | | | | | | | | | | | | |
| 3. 取扱箇所 | <table><tbody><tr><td>■長崎マリオットホテル</td><td>7階 ショップ Grab&Go</td></tr><tr><td>長崎市尾上町1-1</td><td>営業時間 10:00~19:00</td></tr><tr><td>■アミュプラザ長崎 新館</td><td>1階 インフォメーションセンター</td></tr><tr><td>長崎市尾上町1-1</td><td>営業時間 10:00~20:00</td></tr><tr><td>■長崎浜屋 ※取扱開始</td><td>7階 お客様サロン</td></tr><tr><td>長崎市浜町7-11</td><td>営業時間 10:00~19:00</td></tr></tbody></table> | ■長崎マリオットホテル | 7階 ショップ Grab&Go | 長崎市尾上町1-1 | 営業時間 10:00~19:00 | ■アミュプラザ長崎 新館 | 1階 インフォメーションセンター | 長崎市尾上町1-1 | 営業時間 10:00~20:00 | ■ 長崎浜屋 ※取扱開始 | 7階 お客様サロン | 長崎市浜町7-11 | 営業時間 10:00~19:00 |
| ■長崎マリオットホテル | 7階 ショップ Grab&Go | | | | | | | | | | | | |
| 長崎市尾上町1-1 | 営業時間 10:00~19:00 | | | | | | | | | | | | |
| ■アミュプラザ長崎 新館 | 1階 インフォメーションセンター | | | | | | | | | | | | |
| 長崎市尾上町1-1 | 営業時間 10:00~20:00 | | | | | | | | | | | | |
| ■ 長崎浜屋 ※取扱開始 | 7階 お客様サロン | | | | | | | | | | | | |
| 長崎市浜町7-11 | 営業時間 10:00~19:00 | | | | | | | | | | | | |
| 4. 購入方法 | 取扱箇所店頭でのご購入の他、長崎マリオットホテルでは通信販売を承っております。通信販売は、1発送先につき手数料500円（全国一律）をお預かりし、決済代行サービスによるお支払い確認後の発送となります。
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">長崎マリオットホテル レストラン予約 095-895-8884 (9:00~22:00)</div> | | | | | | | | | | | | |
| 5. 有効期限 | 発行日より6か月（例：2024年10月1日発行/2025年3月31日期限） | | | | | | | | | | | | |

〈ご注意〉

- ① 本お食事券は、換金・払戻・釣銭のお渡しはできません。
 - ② 宿泊料金のお支払や券面記載以外の店舗ではご利用いただけません。
 - ③ 有効期限を過ぎたお食事券は無効とさせていただきます。
- ※ 写真は全てイメージです。

〈参考〉 利用店舗と料理イメージ

<p>HARBELLA (ハーベラ)</p> <p>欧州や国内で腕を磨いた総料理長による「また長崎を、九州を訪れたい」と思っただけの料理を心を込めてお届けいたします。</p>		
<p>THE AZURITE (ジ アズライト)</p> <p>季節毎のテーマで作られたアフタヌーンティーやホテルオリジナルのフルーツカクテルをお楽しみください。</p>		
<p>鉄板焼 De Jima</p> <p>長崎和牛や長崎県産食材を活かして趣向を尽くした「ここにしかない」創作鉄板焼をお召し上がりいただけます。</p>		
<p>鮨 De Jima by すし天</p> <p>長崎に数少ない江戸前鮨を、その日の仕入れによる大将おまかせコースで提供いたしております。</p>		

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