

2024年9月27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 新メニューのお知らせ ～2024年10月16日より、「長崎和牛フェア」を開催します～

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、2024年10月16日より、「長崎和牛フェア」を開催いたしますのでお知らせいたします。

西洋料理レストラン「HARBELLA（ハーベラ）」、「鉄板焼 De Jima（デジマ）」の2つのレストランにて、長崎和牛をお得にお召し上がりいただける期間限定のメニューです。

この機会に是非、特別なダイニングエクスペリエンスをお楽しみください。

1. 西洋料理 HARBELLA(ハーベラ)

本場フランスの2つ星レストランで修業した総料理長がフレンチの技法と厳選した長崎の食材を融合させた「長崎フレンチ」として仕上げました。

ランチの選べるメインでは「長崎和牛のローストビーフ」を、ディナーでは「サーロインとフィレの長崎和牛テイस्टィング」などをご用意しております。

なお、メインの肉料理のアップグレードも通常よりもお得にご提供します。



■ランチコース例『Le Ciel(ルシエール)』5,500円 ※写真上

選べる前菜	長崎県産シマアジの昆布× 柿とフロマージュブラン 人参と蜜柑のピューレ 大村イエローピーツ
スープ	マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て 雲仙茸のタルトフランベ
選べるメイン	長崎和牛のローストビーフ 長崎じゃがピューレとレッドアンディブ ホースラディッシュとカルダモンソース
デザート	無花果の赤ワイン煮 ショコラクリーム 長崎県産和紅茶のアイスクリームを添えて

<メイン料理のアップグレード例>

アップグレードメニュー	追加料金
長崎和牛テイस्टینگ 黒毛和牛フィレ肉とあか牛サーロイン	1,000円 (通常価格 2,500円)
長崎和牛フィレ肉 A5 のグリル マデラワインソース アーモンドを纏ったパンプキン インゲン豆 プチオニオン	3,000円 (通常価格 5,000円)



■ディナーコース例『Belle soiree (ベルソワレ)』13,000円 ※写真上

前 菜	オマール海老のスロークックとコンソメジュレ 根セロリのムース 秋野菜添え
ス ー プ	長崎県産なつほのかと雲仙舞茸 ジョル茸のリゾット パンチェッタベーコンと24か月熟成パルメザンチーズ風味
メイン(魚)	長崎鮮魚のパイアソン 白石蓮根餅 アリコドメール 大村産白ワインのソース アメリケーヌコルセ
メイン(肉)	長崎和牛テイस्टینگ フィレ肉 サーロイン マデラワインソース ホースラディッシュソース アーモンドを纏ったパンプキン インゲン豆 プチオニオン
デザート	無花果の赤ワイン煮 ショコラクリーム 長崎県産和紅茶のアイスクリームを添えて

<メイン料理のアップグレード例>

アップグレードメニュー	追加料金
長崎和牛フィレ肉 A5 のグリル マデラワインソース アーモンドを纏ったパンプキン インゲン豆 プチオニオン	1,000円 (通常価格 3,000円)

『西洋料理 HARBELLA 長崎和牛フェア』概要

会 場：西洋料理 HARBELLA (長崎マリオットホテル 7F)

期 間：10月16日(水)～11月30日(土)

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)

料 金：ランチコース お1人様 5,500円(平日のみ) / 6,500円 / 7,500円

ディナーコース お1人様 8,000円 / 10,000円 / 13,000円 / 17,000円

2. 創作鉄板焼 De Jima (デジマ)

地元食材を生かした創造性あふれる料理をご提供する鉄板焼 De Jima では、長崎黒毛和牛に加え希少な「あか牛」を数量限定でご提供します。

ランチ・ディナーそれぞれ、通常価格より 2,500 円お得な特別メニューをご用意しました。ランチではアップグレードメニューもお得な料金でお楽しみいただけます。



■長崎和牛フェア期間限定ランチコース

コース名：長崎黒毛和牛&あか牛 テイスティングランチ ※写真上

料 金：お1人様 8,500 円（通常価格 11,000 円）

料理内容：

前菜	食前のお楽しみ
サラダ	田嶋プロシュートとアボカドのシーザーサラダ
魚	長崎産鮮魚海藻蒸し 紹興酒ソース 空心菜 白ネギ
肉	長崎黒毛和牛&あか牛テイスティング 焼き野菜 長崎じゃがピューレ 五島天日干しの塩 自家製うこうポン酢 柚子胡椒
ご飯	特別栽培米“さがびより” 対馬穴子飯“
デザート	和梨とかぼすのスープ仕立て 九州産ヨーグルトムース

<メイン料理のアップグレード>

アップグレードメニュー	追加料金
長崎和牛フィレ肉 A5 焼き野菜 ポテトピューレ 五島天日干しの塩 自家製うこうポン酢 柚子胡椒	3,000 円（通常価格 5,000 円）



■長崎和牛フェア期間限定ディナーコース

コース名：長崎黒毛和牛&あか牛 テイスティングディナー ※写真上

料 金：お1人様 15,000円（通常価格17,500円）

料理内容：

前菜	そのぎんサーモンの瞬間スモーク 紅ずわい蟹のサラダ カリフラワームース ビークラ
汁	あごだし具雑煮ロワイヤル 松茸 銀杏 冬瓜 餅 青ゆうこう
魚	長崎産鮮魚海藻蒸し 紹興酒ソース 空心菜 白ネギ
サラダ	田嶋プロシュートとアボカドのシーザーサラダ
肉	長崎黒毛和牛&あか牛テイスティング 焼き野菜 長崎じゃがピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
ご飯	特別栽培米“さがびより”“対馬穴子飯”
デザート	“De Jima”風 モンブラン ダブルクリームとカシスのグラニテ

『鉄板焼 De Jima 長崎和牛フェア』概要

会 場：鉄板焼 De Jima（長崎マリオットホテル 7F）

期 間：10月16日（水）～11月30日（土）

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）

料 金：ランチコース お1人様 8,500円（通常11,000円）

ディナーコース お1人様 15,000円（通常17,500円）

※この他、通常メニューもご用意しております。



総料理長 榮岩 雅幸（はえいわ まさゆき） コメント

私が1年半前に長崎マリオットホテルの開業準備室に着任した際、最初に始めたのは長崎の食材探しでした。長崎の生産者様を直接訪れ、お話をさせていただくにつれ長崎の食材の素晴らしさを料理で表現したいという気持ちが強くなりました。

食材探しの旅の中で最も生産者様のこだわりが感じられたのが「長崎和牛」でした。今回の長崎和牛フェアでは、年間約200頭しか生産されない希少価値のある「あか牛」を仕入れることができました。まろやかな脂身と肉本来の旨味が味わえる赤身が特徴のあか牛、やわらかくジューシーで旨味が凝縮した黒毛和牛、それぞれの品種、部位の良さを最大限に活かした調理法をご用意いたします。

【ご予約】

- ・ 西洋料理 HARBELLA (ハーベラ) WEB 予約

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

- ・ 鉄板焼 De jima (デジマ) WEB 予約

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/nagasaki-marriott-teppanyakidejima/reserve>

- ・ 電話 : 095-895-8884 (受付時間 9:00~22:00)

【SNS アカウント】

<Instagram>



<LINE>



- ※ 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。