

2024年11月1日

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

## クリスマスディナー及びクリスマスケーキの予約開始について

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、本年1月に開業して、この12月に初めてのクリスマスを迎えます。大切な方とのかけがえのない時間をお過ごし頂くために、5日間限定の特別なクリスマスディナー及び、数量限定のクリスマスケーキをご用意し、2024年11月1日（金）より予約受付を開始致しましたので、下記の通りお知らせ致します。この機会に、長崎マリオットホテルの「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」をぜひご体験ください。



### ■ クリスマスディナーコース

- 名称 Sacré（サクレ/「神聖な、聖なる」という意味のフランス語）
- 特徴・魅力 長崎マリオットホテル初のクリスマス飾る特別なディナーは、マグロやオマール海老、クエ、長崎県産牛などの食材をフレンチの技法で調理した、見た目にも華やかな「今、ここでしか味わえない長崎フレンチ」です。
- 提供店舗 西洋料理 HARBELLA（ハーベラ）
- 提供日時 2024年12月21日（土）～12月25日（水）17:30～22:00（L.O. 20:30）
- 料金 おひとり様 18,000円（税・サービス料込） ※ 乾杯用ワンドリンク付
- 予約開始日 2024年11月1日（金）
- 予約方法 電話予約 095-895-8884（受付時間 10:00～22:00）及び Web 予約  
※ Web 予約は本リリース文末の QR コードより承っております。
- メニュー詳細

前菜	長崎産本マグロのタルタル キャビア飾り 大村ビーツのパールジュレ 教会の菜園風サラダ
スープ	オマール海老のコンソメロワイヤル ブラックトリュフ
メイン （魚）	長崎産クエのロースト 壱岐産あおさの焼きリゾット 白菜ナージュソース

メイン (肉)	長崎県産牛フィレ肉の“ウエリントン” 杏子茸 ながさき黄金のマッシュポテト ソースモリユ
デザート	“スノークリスタル”薄氷の飴に包まれたホワイトチョコ レートのムース 長崎県産イチゴのソルベ



■ クリスマスケーキ（数量限定）

1. 名 称 Noël blanc（ノエル ブラン） 16 cm
2. 特徴・魅力 「白いクリスマス」を意味する長崎マリオットホテル初のクリスマスケーキは、雪の結晶をあしらった純白のケーキに、大きな二輪の薔薇のチョコレート飾る華やかな一品です。大村産のバニラビーンズを使用した芳醇な香りのホワイトチョコのムースに、長崎産の苺のジュレとコンフィ、クレームブリュレ、ザクザクとした食感の抹茶のクランブルを詰めて仕上げました。
3. ご予約期間 2024年11月1日（金）～12月8日（日）
4. お受取期間 2024年12月21日（土）～12月25日（水） 10:00～19:00
5. お受取店舗 7階 ショップ Grab&Go（グラブアンドゴー）
6. 料 金 7,500円（税込） **※お受取期間前にお支払いの場合、500円割引となります。**
7. 予約方法 電話予約 095-895-8884（受付時間10:00～22:00）、店頭予約及びWeb予約  
※ 下記QRコードよりWeb予約を承っております。

ディナー



ケーキ



※ 掲載の写真は全てイメージです。

※ 食材の入荷等の理由により、予告なく内容が変更される場合がございます。

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