

2024年11月22日

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

レストラン「HARBELLA」^{ハーベラ} 冬限定のコースメニューについて

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、12月1日から1月15日にかけて、レストラン「HARBELLA」で提供する冬限定のコースメニューについてお知らせいたします。

街中が光り輝く季節に大切な方と笑顔溢れるひとときをお過ごし頂くために、「With a Smile」をコンセプトとして、3種類のランチコースと4種類のディナーコースをご用意いたしました。そのぎんサーモンや長崎産の鮮魚、長崎和牛など、地産地消にこだわった長崎の食材をフレンチの技法で、繊細かつ独創的な一皿に仕上げています。長崎マリオットホテルならではの「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」を、この機会にぜひご体験ください。

対象店舗 西洋料理 HARBELLA（ハーベラ）
提供期間 2024年12月1日（日）～ 2025年1月15日（水）
予約方法 電話 095-895-8884（受付時間 10:00～22:00）又は、本プレスリリース
文末のQRコードよりWEB予約も承っております。

■ ランチコース（一例）



- 名称 Beau Ciel（ボー シェール/美しい空）
- 料金 おひとり様 6,500円（税・サービス込み）

3. メニュー詳細

前 菜	そのぎんサーモンのグラブラックス ミモザ仕立て レモンサワークリーム キャビア飾り
メイン (魚)	長崎産鮮魚のソテー 吉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)	長崎和牛のビール煮込み “カルボナード フラマンド” リゾーニ ブロッコリー プチオニオン ポテトピューレ
デザート	ショコラブランのムースとグラニテ クレム リオレ 長崎産苺のコンフィを添えて

【参考】メイン（肉）料理の変更

+500 円	長崎和牛の赤ワイン煮込み “ブルギニオン” ベーコン マッシュルーム プチオニオン ポテトピューレ
+3,000 円	長崎和牛サーロインのグリル “むかごグランメール” 春菊 ゆうこうポン酢ソース
+5,000 円	長崎和牛フィレ肉A5のグリル “Mブレンドコーヒー” ソ ース 雲仙舞茸 プチオニオン 春菊

4. そ の 他 ランチタイムには、上記以外に2種類のコースをご用意しています。

Le Ciel (ル シエル)	5,500 円 (税サ込)	※平日のみご提供
Dans Le Ciel (ダンル シエル)	7,500 円 (税サ込)	

■ ディナーコース (一例)



1. 名 称 Belle Soiree (ベル ソワレ/美しい夜)
2. 料 金 おひとり様 13,000 円 (税・サービス込み)

3. 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 サラダルージュ
スープ	長崎パルマンティエ キッシュロレーヌ パルメザンチーズ風味
メイン (魚)	長崎産鮮魚のソテー 香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)	長崎和牛テイस्टィング 黒毛和牛フィレ肉とサーロイン “Mブレンドコーヒー” ソース ゆうこうポン酢ソース 雲仙舞茸 プチオニオン 春菊
デザート	ショコラブランのムースとグラニテ クレム リオレ 長崎産苺のコンフィアを添えて

4. そ の 他

ディナータイムには、上記以外に3種類のコースをご用意しています。

Rivage (リバージュ) 8,000 円 (税サ込)

Bijou (ビジュ) 10,000 円 (税サ込)

Felicite (フェリシテ) 17,000 円 (税サ込)



総料理長 はえいわまさゆき 榮岩雅幸 コメント

長崎では冬になると水揚げされる魚種が増え、脂がのり、根菜類は甘く、長崎和牛は肉質が締まって美味しくなります。それらの食材の魅力を活かすため、シンプルな調理法でありながら塩加減と時間、加熱温度に気を使うのは、料理人の力量を試される季節かもしれません。

街は賑わいを見せ、イベントごとの多いこの季節、“大切な人がいつも笑顔でいられますように！”との思いを込めたメニューをご準備いたしました。ぜひ、皆さまのご利用をお待ちしております。

WEB 予約



Instagram



LINE



※ 掲載の写真は全てイメージです。

※ 食材の入荷等により、予告なく内容が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

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