

2025年6月3日
J R九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

長崎マリOTTホテル 第1回 美食会 「^{ムーンライト ソワレ} ~ Moonlight Soirée ~」の開催について

長崎マリOTTホテル（長崎県長崎市、総支配人 吉満啓一郎）は、地産地消をモットーに、「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」を提供し続けるオールデイダイニングHARBELLAにて、初めての美食会を開催いたします。

本イベントでは、総料理長 ^{はえいわ まさゆき} 榮岩 雅幸が手掛けるこの日のためだけのコースメニュー「^{ソワレ} Soirée ^{アット ハーベラ} at HARBELLA」とソムリエが厳選したイタリアワインのマリアージュをお楽しみいただけます。皆さまを非日常の美食体験へと誘う、長崎の豊かな食材とフランス料理の技法が融合した一夜限りの特別なコースをこの機会にぜひご体験ください。



■ 美食会 ^{ムーンライト ソワレ} Moonlight Soirée 概要

開催日	2025年6月20日（金）
価格帯	23,000円（税・サービス料込み）
受付	18:30～
開宴	19:00～
予約方法	お電話又はWEB予約にて承ります。本プレスリリース文末をご覧ください。

■ メニュー ~ソワレ アット ハーベラ~
~Soirée at HARBELLA~

アミューズ	田中農園ほうれん草のキッシュ
前 菜	ノルウェーサーモンのコンフィー キャビア飾り ズワイ蟹 根セロリムース
前菜 2	香岐産グリーンアスパラガス 田嶋生ハムとあごだしオランダーズソース
魚料理	長崎魚市場直送鮮魚 バジルのナージュ ラタトゥイユ ズッキーニシッホナード
メイン	フランス産仔鳩のロースト “サルミドピジョン” ポレンタ スイートコーン ルッコラサラダ
デザート	2種のティラミス 塩キャラメルアイスクリーム

■ ソムリエ厳選のイタリアワインのご紹介



スパークリングワイン

フェッラーリ
オマーージュ

生産地域：
トレンティーノ アルト
アディジェ州

フェッラーリオマーージュは日本への長年の友情に感謝と敬意を込めて造った特別なワイン。爽やかでフルーティなアロマでフレッシュな味わいが特徴。



白ワイン

コルバラカ ソアーヴェ
クラッシコ スーペリオレ
マッジ

生産地域：
ヴェネト州

単一畑コルバラカで収穫されたガルガーネガ（品種）で作られる。しっかりしたストラクチャーとクリーミーでエレガントな味わいが特徴。



ロゼワイン

アリエ
フレスコバルディ

生産地域：
トスカーナ州

ブドウは皮付きのまま無酸素状態でプレスされ、非常に優しく柔らかなプレスを行います。明るく透明感のある美しい色のロゼワイン。



赤ワイン

バローロ
ボルゴネヨ

生産地域：
ピエモンテ州

バローロは「王のワインにして、ワインの王」と言われる、イタリアの偉大な赤ワイン。5つの最良単一畑からブドウを使用。



デザートワイン

パッシート・ディ・
ノート プラネタ

生産地域：
シチリア州

世界最古の品種の1つであるモスカートビアンコで造られています。ブドウを陰干して醸造。

「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」とのマリアージュを、ぜひお楽しみください。尚、アルコールが苦手なお客さまにはノンアルコールのお飲み物をご用意いたします。

■長崎マリオットホテル 総料理長 ^{はえいわ まさゆき} 榮岩 雅幸



35年以上に亘って、主にホテルレストランで手腕を振るい続けてきた榮岩は、若手時代に料理研修のため渡仏し、南仏エクサンプロヴァンス地方をはじめ3軒のレストランで経験を積んだ後、福岡・東京の国内大手ホテルチェーンや外資系ホテルにて料理長を歴任。2007年に開業した5つ星ラグジュアリーホテル「ザ・ペニンシュラ東京」の料理長として、その開業時より素材の持ち味を巧みに引き出した美食を提供。2023年に長崎マリオットホテル総料理長に就任。長崎県の新鮮な素材を活かし、フランス料理の技法を取り入れた創造性に溢れる料理を提供し続けています。

コメント

6月の美食会のメイン料理はフランス産の仔鳩を使用した“サルミドピジョン”。仔鳩のガラでとっただし汁に赤ワインビネガーを加え、レバーとハツでつないで仕上げる濃厚でキレのあるサルミソース。イタリア産赤ワイン”バローロ ボルゴーニョ”との相性も抜群。今回はフランスの伝統的な料理を長崎マリオットホテルバージョンでお楽しみいただけます。

お電話又は公式ホームページからのWEB予約を受付中です。

〈電話番号〉095-895-8884

〈電話受付〉毎日 10:00~22:00

WEB 予約
(HARBELLA)



Instagram



LINE



- ※ 掲載の写真は全てイメージです。
- ※ 価格はいずれも税・サービス料込です。
- ※ 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。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。