

2025年6月3日

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

長崎マリオットホテル オールデイダイニング ^{ハーベラ}HARBELLA

「長崎 ^{ミーツ} × 地中海」フェア開始のお知らせ

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、オールデイダイニング HARBELLA のコース料理の新メニューを、「地中海料理」をテーマとして6月1日（日）より新いたします。

長崎県産の素材にこだわり、「また長崎を、ホテルを訪れたい」とゲストに思っていただけの料理の数々を、心を込めてお届けいたします。

■ ^{ハーベラ}HARBELLA （ホテル7階 オールデイダイニング）

潮風が心地よい初夏から、陽光がまぶしい盛夏へ。スペイン、イタリア、南仏、ギリシャなど地中海沿岸の豊かな食文化を、長崎の恵みとフレンチの技法で昇華させた、この季節にぴったりの「長崎×地中海」の新メニューです。

長崎県産の鮮魚や長崎和牛など、地元の食材を最大限に活かした一皿には、旬の夏野菜が彩りを添えます。素材の味を生かしたオクラのサルピコン、赤パプリカの甘みが際立つロメスコソース、ヨーグルトの酸味が爽やかなザジキなど、料理を彩るソースも逸品ぞろいです。

この機会にぜひ、地中海と長崎の恵みが織りなす味覚をお楽しみください。



ディナーコース ^{Belle Soirée} 13,000円

■ 長崎 ^{ミーツ} × 地中海フェア ^{メディテレーニアン キュイジーヌ} ~Mediterranean cuisine~

提供期間 2025年6月1日（日）～ 2025年7月15日（火）

価格帯 ランチコース 5,500円（平日のみ） / 6,500円 / 7,500円

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

予約方法 お電話又はWEB予約にて承ります。

詳しくは本プレスリリース文末をご覧ください。

〔メニュー例〕 Le Ciel^{ル シェル} 5,500 円

前 菜	長崎県産アオリイカ 冬瓜 焼きナス オクラのサルピコン 長与産エキストラバージンオリーブオイル
スープ	島原産とうもろこしのクリームスープ 炙りコーン ザジキ コーンブレット
メイン	スペイン産イベリコポークのグリル 柚子胡椒サルサ ロメスコソース かぼちゃ しし唐 ナスのムサカ
デザート	マンゴームース 九州産ヨーグルトのシャーベット ピニャコラーダソースとともに

〔メニュー例〕 Belle Soirée^{ベル ソワレ} 13,000 円

前 菜	オマール海老のニース風サラダ インゲン豆 鶏卵 アンチョビ トマト オリーブ
リゾット	長崎県産米“なつほのか”とアオリイカのリゾット 壱岐産アスパラガス パルメザンチーズ
魚料理	長崎県産鮮魚のソテー “ブランダード” コンカッセトマト 生からすみ ズッキーニシフォナード
メイン	長崎和牛テイस्टィング 黒毛和牛フィレ肉とサーロイン かぼちゃ ナスのムサカ ポレンタ
デザート	マンゴームース 九州産ヨーグルトのシャーベット ピニャコラーダソースとともに

■ ソムリエ厳選のワインのご紹介



ビファス
生産国：フランス
グラス 1,600 円

ボルドーの革命的ワイナリーの新スタイルの白ワイン。
木樽で醸造するクラシックなスタイルではなく、
ステンレスのタンクで醸造されています。
シトラス系の爽やかな酸味とピュアな果実味が特徴です。



ロンド リトミック リュネール
生産国：フランス
グラス 1,600 円

ボルドーの革命的ワイナリーの新スタイルの赤ワイン。
木樽で醸造するクラシックなスタイルでない為、
若いヴィンテージでも楽しめます。
ジューシーな果実味が特徴のミディアムフルボディです。

長崎×地中海フェア ~Mediterranean cuisine~ に合わせて、ソムリエが厳選したワインと、
「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。

■「父の日プラン」

6月の父の日にあわせて、長崎×地中海フェア ～Mediterranean cuisine～ 期間限定「父の日プラン」のご提供を行います。うれしい1ドリンクサービスとクラフトビールのギフト付（お酒の苦手なお客さまにはホテルオリジナルタンブラーをお渡しいたします）の特別なコースです。日頃の感謝を込めて、大切な方と一緒に特別なひとときをお過ごしください。



父の日プラン ランチコース 7,500円

提供期間 2025年6月7日（土）～2025年6月22日（日）
価格帯 ランチコース 7,500円 / ディナーコース 9,000円
予約方法 お電話又はWEB予約にて承ります。
詳しくは本プレスリリース文末をご覧ください。

■クラフトビールギフトについて

父の日プランでは、長崎県壱岐市のクラフトビールメーカー「ISLAND^{アイランド} BREWERY^{ブルワリー}」様との提携によるクラフトビール「MARRIÓTT^{マリョット} NAGASAKI^{ナガサキ} LABEL^{ラベル}」を1本プレゼントいたします。日本・中国・西洋の影響が混じり合った長崎独自の文化である「和華蘭^{わからん}」をイメージした当ホテル限定のオリジナルラベルです。



麦焼酎発祥の地である壱岐島ならではの「白麹」を使用し、白麹由来のクエン酸がもたらす柑橘を思わせる酸味とフルーティーなホップの香りをまとうせた軽やかな飲み口が特徴です。
フレーバーは GOLDEN ALE / YUZU-KOJI ALE / IPA の3種類をご用意しております。
※フレーバーの指定はお受けできかねます。予めご了承ください。



総料理長 ^{はえいわまさゆき} 榮岩雅幸 コメント

コバルトブルーの海と低い雲、この季節の地中海はオリーブの白い花に覆われます。30年前、朝レストランに出勤すると裏口には大量のトロ箱が山積み。中には地中海で採れた魚がぎっしり、シャボン（ホウボウ）、ラスカス（アラカブ）、ルージェ（ヒメジ）など、今考えると地中海の魚、長崎で採れる魚と似ているなど。今回はスペイン、イタリア、南仏、ギリシャにフォーカスした旅するクルージングメニュー。長崎の夏の食材と地中海料理のコラボレーションをお楽しみください。

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。