

2025年7月14日

JR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 レストラン「HARBELLA」夏の新コースメニューについて

長崎マリOTTホテル（長崎県長崎市、総支配人 吉満啓一郎）は、2025年7月16日からレストラン「HARBELLA」で提供を開始する、夏限定のコースメニュー「長崎サマーセレクション」についてお知らせいたします。暑い夏には、長崎県産の素材をふんだんに取り入れた「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」をぜひお楽しみください。



《写真左》ランチメニュー Beau Ciel



《写真右》長崎セビーチェ

**名 称** 長崎サマーセレクション  
 長崎で水揚げされた旬の鱸<sup>すずき</sup>、蛸<sup>たこ</sup>、本金目<sup>ほんきんめ</sup>をはじめ、対馬地鶏、ながさき黄金（島原）、ビーツ（大村）、アスパラガス（壱岐）ブルーベリー（佐世保）など、長崎の豊穡な海と大地が育んだ食材に、熱い夏を乗り切るため、スパイスやガーリックなどのエネルギーアイテムを融合させた「長崎オールスターズ」の長崎フレンチです。

**店 舗** オールデイダイニング HARBELLA（ハーベラ）

**期 間** 2025年7月16日（水）～ 2025年8月31日（日）

**提供時間** 11:30～14:30（L.O. 13:30）、17:30～22:00（L.O. 20:30）

**販売価格** 各コースはランチ3種類、ディナー4種類をご用意しております。（おひとり様あたり/税サ込）

ランチ	ル シエル Le Ciel ※平日のみ	ボ シエル Beau Ciel	ダ ン ル シエル Dans Le Ciel	
	5,500円	6,500円	7,500円	
ディナー	リバージュ Rivage	ビジュ Bijou	ベル ソワレ Belle Soirée	フェリシテ Felicite
	8,000円	10,000円	13,000円	17,000円

**予約方法** 電話 095-895-8884（受付時間 10:00～22:00）又は本インフォメーション文末の二次元コードからも Web 予約を承っております。

■ランチメニュー例 (Beau Ciel 6,500円)

前 菜	“長崎セビーチェ” 鱸 蛸 そのぎんサーモン 胡瓜とライム マンゴーチリソース カレーオイル
メイン (魚)	茶豆を纏った長崎産鮮魚のスチーム トマトとバジルのナーージュソース キャビアドオーベルジーヌ 田中農園ほうれん草
メイン (肉)	対馬地鶏の“コックオヴァン” リゾーニ ベーコン プチオニオン 芽キャベツ コーン
デザート	長崎県産ブルーベリームースとフロマージュクリーム 2種の葡萄 赤紫蘇のシャーベット
その他	はちみつ豆乳パン バケット
	長崎マリOTTブレンド 又は 紅茶

(メインの変更オプション)

+500円	長崎和牛の赤ワイン煮込み “ブルギニヨン” 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 長工醤油とガーリックのソース アボカドのベニエ 炙りコーン ビーツ



総料理長 <sup>はえいわまさゆき</sup> 榮岩雅幸 コメント

長崎マリOTTホテルでの最初の仕事は、生産者様との繋がりを持つことでした。生産地を実際に訪問し、そのこだわりと情熱を感じることができたことは私の料理人人生の宝だと思っています。それらの食材を調理させて頂くことに無上の幸せを感じつつ、食材の魅力を引き出して「長崎フレンチ」を進化させ続けることをお約束いたします。

WEB 予約



インスタグラム



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。

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