

2025 年 8 月 26 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「長崎和牛 vs 佐賀牛 食べ比べフェア」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、開業以来、「地産地消」を合言葉に長崎県産食材を数多く用いた「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」を各レストランで提供してまいりました。この度「長崎和牛」の美味しさを改めて再認識する取組みとして、日本を代表する特選銘柄牛である「佐賀牛」との食べ比べフェアを、鉄板焼 De Jima にて開催いたします。この機会にぜひお越しいただき、それぞれの和牛が持つ旨みを存分にご堪能くださいませ。

**■ 長崎和牛 vs 佐賀牛/特選銘柄牛食べ比べ -PREMIUM BRANDED BEEF WAGYU DUEL FAIR-**

メイン料理では長崎和牛と佐賀牛の食べ比べ（テイスティング）をお楽しみいただきます。追加料金により、お客さまが応援する「推し牛（おしうし）」のフィレ シャトーブリアン A5 への変更や、食べ比べ後に、気に入った特選銘柄牛をお代わりする通称「追い肉（おいにく）」もご用意しております。

期 間	2025 年 9 月 1 日（月）～ 2025 年 10 月 15 日（水）
店 舗	スペシャリティレストラン 鉄板焼 De Jima
提供時間	11:30～14:30（L.O. 13:30）、17:30～22:00（L.O. 20:30）
販売価格	DUEL 長崎和牛 vs 佐賀牛 食べ比べコース おひとり様 15,000 円（税サ込）
予約方法	電話 095-895-8884（受付時間 10:00～22:00）、 又は二次元コードからも Web 予約を承っております。

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

ご提供の内容が変更となる場合がございます。

〈メニュー例〉 DUEL 長崎和牛 vs 佐賀牛 食べ比べコース 15,000 円（税サ込）

前 菜	五島産マグロとあおさのタルタル 秋ナスのムース ビーツあごだしジュレ
魚料理	長崎産鮮魚のソテー かりかりごぼうと押し麦の豆乳リゾット
口直し	赤ワインのグラニテ
メイン	長崎和牛と佐賀牛のテイスティング 焼き野菜 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
締め	長崎高菜チャーハン 吸い物 香の物
デザート	長崎県産みかんのヴァシュラン ジンのシャーベット
その他	長崎マリオットブレンド 又は 彼杵茶

メイン料理の変更オプション（通称：押し牛）

+5,000 円	長崎和牛フィレ シャトーブリアンA5 90g 焼き野菜
+6,000 円	佐賀牛フィレ シャトーブリアンA5 90g 焼き野菜

■「長崎和牛」について

複雑な海岸線を持つ長崎県で、比較的夏は涼しく冬は暖かい恵まれた自然環境のもと育てられた「長崎和牛」は肉本来の旨みを持つ赤身とまろやかな味わいの脂身のバランスが絶妙です。柔らかな食感とジューシーな脂のくちどけをぜひお楽しみください。

■「佐賀牛」について

全国で 350 余を数える和牛銘柄の中でも全国トップクラスの品質を誇る「佐賀牛」は、佐賀県内で肥育された黒毛和種のうち、肉質が4等級及び5等級で脂肪交雑 BMS 値が7以上の牛を指しています。きめ細かい霜降りと、柔らかく風味豊かな赤身に特徴があります。



鉄板焼料理長 いのうえやすひろ 井上康弘 コメント

九州が誇る銘柄和牛である長崎和牛と佐賀牛。同じ九州の地で育った和牛でも、肉質や脂の風味、口溶けが異なり、どちらも魅力たっぷりのお肉です。ぜひ、鉄板の上で焼き上げる音と香りも一緒に味わってください。皆さまにとって心に残る一皿になりますように。

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

長崎和牛 vs 佐賀牛 / 特選銘柄牛 食べ比べ

PREMIUM BRANDED BEEF WAGYU DUEL FAIR

2025.9.1-2025.10.15



長崎マリオットホテルは、地産地消を合言葉に長崎県産食材を数多く用いた「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」を提供してまいりました。今回の「和牛デュエルフェア」では、「長崎和牛」の美味しさを改めて認識する取り組みとして、日本を代表する銘柄和牛である「佐賀牛」との食べ比べメニューをご用意いたしました。どうぞこの機会に、それぞれの銘柄和牛が持つ旨みを存分にご堪能くださいませ。

デュエル DUEL 長崎和牛 vs 佐賀牛 食べ比べコース ディナー おひとり様 15,000円(税サ込)

五島産マグロとおおさのタルタル 秋ナスのムース ビーツあごだしジュレ

長崎産鮮魚のソテー かりかりごぼうと押し麦の豆乳リゾット

赤ワインのグラニテ

長崎和牛と佐賀牛のテイスティング 焼き野菜 五島天日干しの塩 自家製うこうポン酢 柚子胡椒

長崎高菜チャーハン 吸い物 香の物

長崎県産みかんのヴァシュラン ジンのシャーベット

長崎マリオットブレンド 又は 彼杵茶

追加料金でメインを「推し牛」のフィレに変更可能です！
食べ比べた後の「追い肉」もOK！

※ 天候や仕入れ等により予告なくメニューが変更になる場合がございます。
※ 追加料金により、メインの変更を承ります。お気軽にお申し付けください。
※ ご利用の際には、事前のご予約をお薦めいたします。

De Jura
SPECIALITY RESTAURANT

MARRIOTT
NAGASAKI

