

2025年8月26日

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

長崎マリオットホテル レストラン「HARBELLA」秋の新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、2025年9月1日からレストラン「HARBELLA」にて、秋限定のコースメニューを「秋の収穫祭」をコンセプトにお届けいたします。実り豊かな秋、長崎県産の厳選素材を贅沢に取り入れた芳醇な饗宴。ここにしかないダイニングエクスペリエンスを心ゆくまでご堪能ください。

ランチメニュー ^{ボーシエル} Beau Ciel

けしの実を纏ったマグレ鴨のロースト

名 称 秋の収穫祭 ～A Celebration of Autumn Sense～
秋の野菜や果物は、朝夕の寒暖差によって甘味を増し、芳醇な香りが食欲をそそります。今回のメニューでは、地元長崎県産の食材を中心に、秋の味覚を最大限に引き出す調理法を取り入れ、香りにもこだわりました。その中でも長崎ゆかりの「だてまぐろ」は、とろけるような食感が魅力で、マリネした秋野菜との相性も抜群です。味覚とともに、「美・香・感」に彩られた、ここにしかないダイニングエクスペリエンスをぜひご堪能ください。

店 舗 オールデイダイニング HARBELLA（ハーベラ）
期 間 2025年9月1日（月）～ 2025年10月15日（水）
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。（おひとりさまあたり/税税込）

ランチ	^{ル シエル} Le Ciel ※平日のみ	^{ボー 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	ペイザンヌサラダ だてまぐろのレアグリル 秋野菜のマリネ ポーチドエッグ 2種ソース
メイン (魚)	長崎産鮮魚のパイアソン ズワイ蟹のナージュソース レモンサワークリーム レッドキャベツスプラウト ベジタブルパスタ
メイン (肉)	けしの実を纏ったマグレ鴨のロースト 島原白葱 長崎ポテトと田嶋ベーコンのマッシュ 赤ワインと無花果のソース
デザート	阿蘇産和栗のムースと柿のソテー ラム酒香るアイスクリーム
その他	はちみつ豆乳パン フォカッチャ
	長崎マリオットブレンド 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 長与産柚子胡椒粉 長崎ポテトと田嶋ベーコンのマッシュ 島原産キャロットのピューレ 雲仙舞茸のベニエ
+5,000 円	長崎和牛フィレ肉 A5 のグリル マデラワインソース 長崎ポテトと田嶋ベーコンのマッシュ 島原産キャロットのピューレ 雲仙舞茸のベニエ



総料理長 はえいわまさゆき 榮岩雅幸 コメント

「秋の収穫祭」では、開業以来初めてメインディッシュに鴨肉をご用意いたしました。選
び抜かれたマグレ鴨(マグレ・ド・カナール)は、フォアグラのために丹念に育てられた特
別な鴨で、ほのかに漂う芳醇な香りと気品ある味わいが特徴です。繊細な赤身と上質
な脂身が織りなす調和は唯一無二。赤ワインと無花果のソースを添え、秋の深まりを
優雅に表現しました。HARBELLA ならではの「秋の収穫祭」を、五感でご堪能ください。

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。

Wonderful Nagasaki Hospitality, Always.

長崎らしい、素晴らしいおもてなしの心を常に。