

2026年1月13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」開業2周年記念メニューについて

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人 大本茂）は、2026年1月16日（金）に開業2周年を迎えます。レストラン「HARBELLA」では、開業2周年を記念した特別コースをご提供いたします。厳選された長崎県産食材とシェフの技が織りなす一皿一皿が、記念すべきひとときを彩ります。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 Beau Ciel



国产牛頬肉の赤ワイン煮込み

**名 称** 開業2周年記念メニュー ~Taste the Celebration~  
 いよいよ開業2周年を祝う特別なコースが始まります。長崎県産の豊かな恵みを活かし、彩り鮮やかな前菜が華やかな幕開けを飾ります。鮮魚のポワレは雲仙ベルガモットの爽やかな香りと白ワインソースが織りなす上品な味わいに仕上げ、国産牛頬肉の赤ワイン煮込みは舌の上でほどける柔らかさと深い旨みが魅力です。記憶に残る美食のひとときをお楽しみくださいませ。

**店舗** オールデイダイニング HARBELLA（ハーベラ）  
**期間** 2026年1月16日（金）～2026年3月15日（日）  
 ※ディナーは開業2周年感謝祭による貸切営業に伴い、1月17日（土）より開始いたします。

**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/税込）

ランチ	Le Ciel ※平日のみ 5,500円	Beau Ciel 6,500円	Dans Le Ciel 7,500円	
ディナー	リバージュ Rivage 8,000円	ビジュ Bijou 10,000円	ベルソワレ Belle Soirée 13,000円	フェリシテ Felicite 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	長崎産ヒラスの“お刺身” 3種のベジタブルコンディメント 山葵クリーム
メイン (魚)	長崎産鮮魚のポワレ 雲仙ベルガモットと白ワインソース シャンピニヨンデュクセル エノキフリット 雲仙ほうれん草
メイン (肉)	国産牛頬肉の赤ワイン煮込み ベーコン マッシュルーム プチオニオン ポテトピューレ 菜の花
デザート	そのぎ抹茶と柚子のムース 金柑のコンポート 長崎蜜柑のシャーベット
その他	長崎マリオットブレンドコーヒー 又は 紅茶

■平日限定ランチコースLe Cielに「長崎マリオットカレーライス」が新登場

開業2周年記念のシグニチャーディッシュ「長崎マリオットカレーライス」が、平日限定ランチコース(Le Ciel/5,500円)の選べるメインに新登場。長崎和牛の旨みと秘伝のカレーソースが奏でる贊沢な味わいを、前菜やデザートとともにコースならではのスタイルでお楽しみくださいませ。



総料理長 榎岩雅幸 コメント

長崎マリオットホテルはおかげさまで1月16日に開業2周年を迎えます。開業以来、地元長崎の食材を中心に素材の良さを最大限に引き出したい思いでメニュー作りに取り組んでまいりました。開業3年目は生産者様の思いを胸に、“長崎の食”の魅力を多くの方に知っていただくためにグローバルな視点で新しいことにも挑戦したいと考えています。是非ご期待ください。

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。