

2026年3月5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 春の美食が一斉に開花 3つのレストランで新メニューを発表

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3月16日（月）より、館内3つのレストラン「オールデイダイニング HARBELLA」「バーラウンジ THE AZURITE」「鉄板焼 De Jima」にて春の新メニューの提供を開始いたします。

今季よりメニュー更新サイクルを2か月ごとに統一し、ホテル全体で一貫した“季節体験”をお届けするとともに、ここにしかないダイニングエクスペリエンスの創出を目指してまいります。長崎の春を映した多彩な味わいを、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。



### ■HARBELLA（ホテル7階 オールデイダイニング）

南向きの大きなガラス窓から明るい陽光が差し込むオールデイダイニング「HARBELLA」では、長崎県産素材の魅力をフレンチの技法を用いて最大限に活かした「長崎フレンチ」が好評です。今季は春の訪れを全身で感じる「長崎爛漫」がテーマ。長崎ならではの自然の恵みと、芽吹きを季節を思わせるグリーンを中心とした春野菜を取り入れ、色彩と香り豊かな春景色を皿の上に華やかに描きます。

テーマ 長崎爛漫

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/税サ込）

ランチ	ル シエル Le Ciel ※平日のみ 5,500円	ボ シエル Beau Ciel 6,500円	ダン ル シエル 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

ランチメニュー例 (Beau Ciel<sup>ボーシエル</sup> 6,500円)

前 菜	そのぎんサーモンのマリネ 春野菜のサラダ仕立て 彩りレギュームサルピコン
メイン (魚)	長崎県産鮮魚のソテーとラタトゥイユ ズッキーニパスタ 季節野菜のベニエ バジルクリームソース
メイン (肉)	九州産黒豚肩ロースのグリル ハニーマスタードソース 雲仙グリーンアスパラガス 春野菜 ワッフルポテト
デザート	北村茶とマスカルポーネのガトー 桜ソース 黒ゴマのアイスクリームを添えて
その他	長崎マリオットブレンドコーヒー 又は 紅茶



総料理長 <sup>はえいわまさゆき</sup> 榮岩雅幸 コメント

長崎の春が育んだ旬の恵みを、贅沢にそして繊細に仕上げました。  
潮の香り豊かなヒラスズキ、やわらかく鮮やかなグリーンが特徴のアスパラガス、  
甘みを増した春野菜など、地元九州・長崎の旬の食材をふんだんに用いた、軽やか  
で華やかなフレンチコースです。この季節ならではの特別な味わいを、ぜひご賞味く  
ださい。

■ THE AZURITE<sup>ジ アズライト</sup> (ホテル7階 バーラウンジ)

稲佐山と長崎港を望む瀟洒なバーラウンジ「THE AZURITE」でお届けする新作アフタヌーンティーは、  
春を意味する「Primavera」がテーマ。ひとつひとつのスイーツが、可憐なアートピースとして軽やか  
に浮かび上がり、春の世界を描き出します。ティースタンドの頂には桜色のコットンキャンディが春霞  
のように漂い、ミモザや桜色をまとった可憐な蝶のあしらいが舞い降りるように添えられています。春  
の息吹をそっと閉じ込めたような、この季節ならではの華やかなティータイムをお楽しみください。

テ ー マ The Art of Afternoon Tea ~<sup>プリマヴェーラ</sup> Primavera~  
提供時間 アフタヌーンティー 12:00~(L.O. 14:30) ※2時間制  
イブニングハイティー 18:00~(L.O. 19:30) ※2時間制  
※イブニングハイティーは、数量限定・前日までの要予約  
販売価格 アフタヌーンティー/イブニングハイティー共通 (おひとりさまあたり/税サ込)

ティーセレクション (通常プラン)	6,500円
ワイン・カクテルフリーフロー付プラン	7,500円
グラスシャンパン付プラン	8,500円

	メニュー	
セイボリー (6種)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・胡瓜と卵のロールサンドイッチ 桜エビ</li> <li>・スモークサーモンロール ミモザ ミニパンケーキ</li> <li>・フルーツトマトのカプレーゼ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプリングビーンズの最中 生ハム</li> <li>・グリーンアスパラガスのキッシュ パルメザンチーズ</li> <li>・和牛ミニチーズバーガー</li> </ul>
スイーツ (7種)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・八女抹茶のティラミス</li> <li>・島原苺のバターサンド</li> <li>・桜餅 ロールケーキ風</li> <li>・ブルーベリーとトンカ豆のムースグラッセ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・柑橘香るクレームブラリネ</li> <li>・メレンゲレモンパイ</li> <li>・長崎県産蜂蜜のムース</li> </ul>
スコーン (2種)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎マリriottホテルオリジナル“長崎ちゃん麦”スコーン</li> <li>・クロテッドクリーム・木苺ジャム</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プレーンスコーン</li> <li>・苺と桜のスコーン</li> </ul>
ティー セレクション (9種) ※	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サクランボ</li> <li>・トキオ</li> <li>・シールドイーツ(ノンカフェイン)</li> <li>・冷たい彼岸茶(長崎県産)</li> <li>・ブレンドアイスティー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アールグレイ</li> <li>・ダーズリン</li> <li>・イングリッシュブレックファスト</li> <li>・冷たいびわ茶(長崎県産)</li> </ul>

※ティーセレクション(9種)の他、コーヒーメニュー4種も提供いたします。



#### 総料理長 はえいわまさゆき 榮岩雅幸 コメント

やわらかな春の陽ざしに包まれて愉しむアフタヌーンティーです。苺や柑橘、桜の香りをまとったスイーツに、スプリングビーンズやアスパラガスなど旬の野菜を使った軽やかなセイボリーを添え、春の訪れをエルキューイのスタンドに美しく詰め込みました。トップにあしらったピンクのコットンキャンディは長崎マリriottホテルオリジナル。春だけの特別なティータイムをぜひお楽しみください。



#### シェフパティシエ おのとしひろ 小野寿洋 コメント

桜のやさしい香り、苺のみずみずしい甘酸っぱさ、抹茶の奥深い味わい。春を彩る旬の素材を丁寧に仕立て、繊細な味わいに仕上げました。八女抹茶のティラミスをはじめ、季節を感じる優雅なひとときをお楽しみください。

■鉄板焼 De Jima (ホテル7階 鉄板焼)

「出島」をテーマにしたスペシャリティレストラン。ガーデンに囲まれた明るい空間で、長崎和牛をはじめとする地元食材を生かした創作鉄板焼を楽しめます。ランチは春らしい前菜やサラダなど、メインのお肉以外の魅力も楽しめる華やかなコースを、ディナーは「長崎和牛」と「博多和牛」を食べ比べできる人気プラン第4弾をご用意しました。門出の季節のお祝いにもふさわしいひとときを演出します。

提供時間 11:30~14:30 (L.O. 13:30)、17:30~22:00 (L.O. 20:30) ※3月は毎週木曜定休

販売価格 各コースはランチ2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/税サ込)

ランチ	平日限定ランチ 5,500円	De Jima 8,500円		
ディナー	Ajisai 15,000円	Suiren 25,000円	Aoi※海鮮メイン 26,000円	Tsubaki 35,000円

ディナーメニュー例 (Ajisai 15,000円) ※長崎和牛 vs 博多和牛 食べ比べコース

前菜	長崎県産桜鯛の軽い昆布締め 柚子オリーブオイル 桜塩 菜の花
魚料理	甘鯛の鱗焼き 新玉ねぎピューレ
口直し	グラニテ
メイン	長崎和牛と博多和牛フィレのテイスティング 90g 焼き野菜 長崎じゃがピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
締め	桜海老のガーリックチャーハン 吸い物 香の物
デザート	長崎県産スイーツプリング ピニャコラーダ風
その他	長崎マリオットブレンドコーヒー 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 長崎じゃがピューレ
+5,500円	博多和牛フィレ シャトーブリアンA5 90g 焼き野菜 長崎じゃがピューレ

●「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。

●「博多和牛」について

福岡県産の稲わらを主食に育てられる黒毛和牛。肉質は非常にやわらかく、噛むほどに肉汁が広がる濃厚な旨みが魅力です。霜降りのキメが細かく、脂は甘みがありながらしつこさのない上品さを備え、地元の高級店にも選ばれる評価の高いブランド牛です。



鉄板焼料理長 いのうえやすひろ 井上康弘 コメント

今回は、長崎和牛と博多和牛の食べ比べにくわえて、春の食材を合わせてご用意いたしました。とろけるようなお肉の甘みや、赤身ならではの旨みなど、それぞれの個性を鉄板で丁寧に焼き上げます。五感で味わう、春ならではの贅沢なひとときをぜひご堪能ください。

■提供期間・予約方法（3レストラン共通）

期 間 2026年3月16日（月）～ 2026年5月15日（金）

予約方法 電話 095-895-8884（受付時間 10:00～22:00）又は以下の二次元コードからもWeb予約を承っております。

WEB 予約  
(HARBELLA)



WEB 予約  
(THE AZURITE)



WEB 予約  
(鉄板焼 De Jima)



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。