2026年6月29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 3つのレストランがお届けする、夏限定のダイニングエクスペリエンス

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7月16日（木）より、「オールデイダイニング HARBELLA」「バーラウンジ THE AZURITE」「鉄板焼 De Jima」の3つのレストランにて、夏の訪れを感じる新メニューの提供を開始いたします。

旬の食材が持つ力強い味わいと、長崎の夏を映したメニューの数々が、五感で楽しめる上質なひとときをお届けします。長崎マリオットホテルならではの「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」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）

ランチ Beau Ciel
6,500円

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、爽やかな夏の風を感じる「サマーブリーズ」がテーマ。旬を迎える長崎近海の鮮魚や県内産の食材を用い、彩り豊かで目にも涼やかな一皿一皿が、夏の息吹を感じさせます。この季節だけの瑞々しい長崎フレンチとともに、優雅な夏のひとときをお過ごしください。

テーマ　Summer Breeze
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	Le Ciel（ル シエール） ※平日のみ 5,500 円	Beau Ciel（ボー シエール） 6,500 円	Dans Le Ciel（ダン ル シエール） 7,500 円	
ディナー	Rivage（リバージュ） 8,000 円	Bijou（ビジュー） 10,000 円	Belle Soirée（ベル ソワレ） 13,000 円	Felicite（フェリシテ） 17,000 円

ランチメニュー例（Beau Ciel（ボー シエール） 6,500 円）

前　菜	夏のオードブルセレクション クリュディテ　ワカモレシュリンプ　カプレーゼ　生ハムフルーツ ベジタブルサンド　パテドカンパーニュのクリスピーサンド
メイン （魚）	枝豆を纏った長崎産鮮魚　トマトとバジルのナージュソース 壱岐産あおさのガレット おかひじき　茄子
メイン （肉）	九州産和牛のロールステーキ シャルルマーニュ風 マッシュポテト　オクラ　パプリカピューレ
デザート	マンゴームース　スパイスとハーブの香り ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に
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 榮岩雅幸（はえいわまさゆき） コメント

生命力あふれる食材に恵まれるこの季節。生産者の皆様が丹精込めて育てた長崎の恵みを一皿一皿に表現しました。前菜は華やかに繊細に盛り付けたオードブルバリエ、スープは長崎のジャガイモを使用した夏の定番“ヴィシソワーズ” 魚料理は地元の鮮魚に枝豆の食感と香りをアレンジしトマトとバジルで軽やかなソースに仕上げました。長崎ならではの豊かな食文化、この土地だからこそ出会える旬の味覚と共に心に残る夏のひと時をお過ごしください。

※スープはコースにより提供内容が異なり、ご希望に応じて追加でご用意しております。

■THE AZURITE（ジ アズライト）（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」では、夏限定のアフタヌーンティーとして、「マンゴー＆メロン」をテーマにした新作をお届けします。
芳醇な甘みのマンゴーと、瑞々しく爽やかなメロンを贅沢に使用したスイーツとセイボリーが、夏のテ

ィータイムを華やかに彩ります。さらに、追加料金にてメロン食べ放題をお楽しみいただける特別プランもご用意。開放感あふれる空間で、夏ならではの果実の魅力を心ゆくまでご堪能ください。

テ ー マ　The Art of Afternoon Tea ～ Mango & Melon ～
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

＜オプション＞上記各プランに、追加 1,000 円（おひとりさまあたり/税サ込）で、ご利用時間内にて、メロン食べ放題付プランをお楽しみいただけます。
※仕入れ状況により、一部提供方法が変更となる場合がございます。

	メニュー	
セイボリー（６種）	・胡瓜と卵のサンドイッチ	・生ハムメロンタルティーヌ
	・ありたどりと彩野菜のトルティーヤロール　マンゴーサルサ	・スモークサーモンキヌアサラダ
	・海老とマンゴーのピザ	・和牛ミニチーズバーガー BBQ ソース
スイーツ（７種）	・メロンとハーブのヴェリーヌ	・エキゾチックマカロン
	・マンゴー＆ヨーグルトショートケーキ	・水まんじゅう　トロピカルフルーツ
	・メロンパン風　クッキーサンド	・イボワールマンゴー
	・パイナップルのムースグラッセ	
スコーン（２種）	長崎マリオットホテルオリジナル“長崎ちゃん麦”スコーン	・プレーンスコーン
	・クロテッドクリーム＆ブルーベリージャム	・ココナッツとマカダミアナッツのスコーン

※ティーセレクションの他、コーヒーメニューのご用意もございます。
※ワイン・カクテルフリーフロー付プランの対象ドリンクは当日ご案内いたします。

総料理長 榮岩雅幸（はえいわまさゆき） コメント

太陽の恵みをたっぷりと浴びた芳醇なマンゴーと、みずみずしく上品な甘さが魅力のメロンを主役にした、アフタヌーンティーセットをご用意いたしました。トップにはかぼちゃ生地で麦わら帽子をのせ夏を演出。優雅なティータイムと共に季節の果実が奏でる華やかなひと時をお届けします。

シェフパティシエ 小野寿洋（おのとしひろ） コメント

マンゴーの華やかな甘みとメロンの瑞々しさを主役に、黄緑と黄色で夏の爽やかな風景を表現しました。涼感あふれる彩りと軽やかな味わいが広がる、この季節ならではのアフタヌーンティーをお楽しみください。

■鉄板焼 De Jima（デ ジマ）（ホテル 7 階 鉄板焼）

ディナー Ajisai
15,000 円

出島に架かる表門橋に見立てた廊下をくぐり辿り着く、スペシャリティレストラン「鉄板焼 De Jima」。長崎和牛をはじめとして、長崎の和華蘭（わからん）文化を取り入れた、創作鉄板焼をご提供しています。今季は、ご好評をいただいている和牛の食べ比べディナーコース第 6 弾として、「長崎和牛」と「おおいた和牛」の魅力を味わい比べる特別なコースをご用意しました。前菜には、昼・夜ともに長崎県産シマアジのマリネをお楽しみいただき、この夏ならではの味覚と、臨場感あふれる De Jima の鉄板焼体験をご堪能ください。

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 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）※黒毛和牛食べ比べ　長崎和牛 vs おおいた和牛

前　菜	長崎県産シマアジのマリネ 土佐酢の瞬間シャーベット
今季の逸品	ありたどりの軽いフリット　大分とり天スタイル ジャンボしいたけ　甘長とうがらし
口直し	グラニテ
メイン	長崎和牛とおおいた和牛フィレのテイスティング 90g 焼き野菜 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	和牛のしぐれ煮と唐人菜漬けの香味炒飯　赤だし　香の物
デザート	宮崎県産マンゴーのデクリネゾン　島原の新生姜の香りと共に
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：推し牛〉

＋5,000 円	長崎和牛フィレ シャトーブリアンＡ５ 90g　焼き野菜　じゃがピューレ
＋5,000 円	おおいた和牛フィレ シャトーブリアンＡ５ 90g　焼き野菜　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。

●「おおいた和牛」について
豊かな自然環境のもとで丹念に育てられたおおいた和牛は、きめ細かな肉質と、口の中でほどけるようなやわらかさが特徴です。赤身の旨みと脂のコクのバランスに優れ、後味は軽やかで上品。鉄板焼ならではの火入れにより、肉本来の香りと深い旨みが一層引き立ちます。

鉄板焼料理長 井上康弘（いのうえやすひろ） コメント
豊かな自然に育まれた長崎和牛とおおいた和牛。肉質や脂の甘み、旨みの広がりなど、それぞれ異なる魅力を持つ銘柄牛を食べ比べでご用意いたします。九州を代表する二つの和牛の個性豊かな味わいをぜひお楽しみください。

■提供期間・予約方法（3 レストラン共通）
提供期間　　2026 年 7 月 16 日（木）～ 2026 年 9 月 15 日（火）
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。
公式ホームページ　URL：https://www.marriott.com/ja/hotels/ngsmc-nagasaki-marriott-hotel/overview/

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。
※表示価格は、消費税・サービス料を含みます。
※食材の入荷状況等により、メニュー内容が変更となる場合がございます。
※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時またはご注文時に係員へお申し出ください。
※20 歳未満のお客様、お車を運転されるお客様へのアルコール提供はいたしかねます。

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