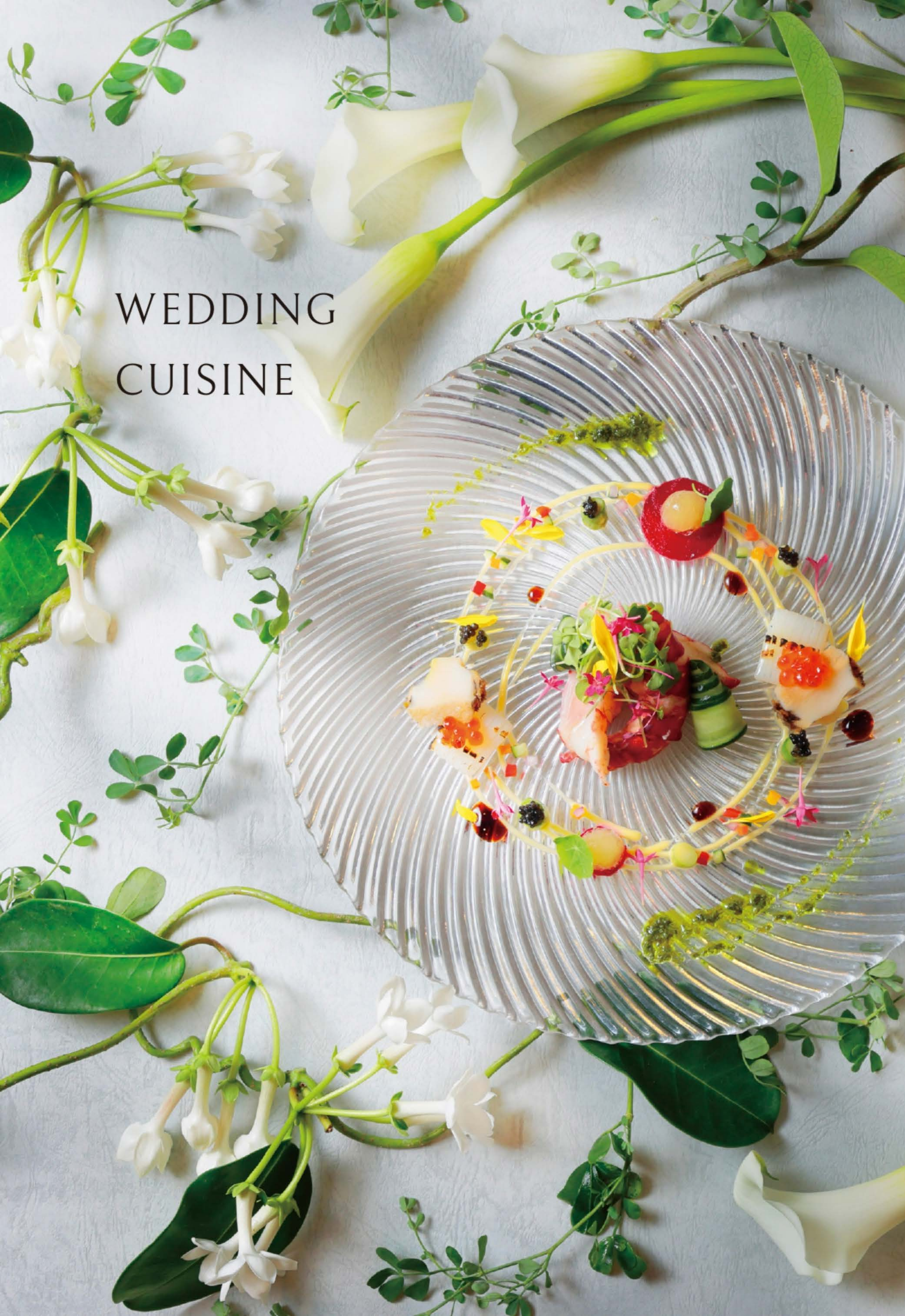


WEDDING CUISINE



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

WEDDING
CUISINE



婚礼料理は、ゲストの心に刻まれる、 おふたりからの特別な贈り物。

披露宴会場で提供される婚礼料理は、
ゲストの皆様にとって大きな楽しみのひとつです。
「美味しかった」「忘れられない時間だった」と語られる披露宴の多くは、
心を尽くした料理のおもてなしによって生まれます。
私たちは、おふたりの想いをしっかりとくみ取りながら、
味わいはもちろん、盛り付けの美しさや提供のタイミングまで
徹底してこだわり、一皿ひと皿真心込めてお作りしています。
大切なゲストの皆様へ、最高のおもてなしをお届けするために。
婚礼料理は、披露宴の印象を決定づける最大の贈り物です。

THE GARDEN

5 Restaurants. Special wedding menus

ザ・ガーデン

21,000円

23,100円(消費税込・サービス料別)

5つの味わいが奏でる 最高級のおもてなし

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートにある5つのレストランのシェフたちが、長崎県産の旬の食材や水、塩、お米などを厳選して自慢の一皿を持ち寄り、おふたりのウェディングが人生最高の一日になるように…という願いを込めて、ここにしかない、究極のおもてなし料理を完成させました。

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートが自信を持ってお届けする最高傑作で、大切なゲストの皆様といっしょに特別なひと時をお過ごしください。



レストラン フォレスト

アミューズ7種盛り

パプリカのババロア・帆立貝のムースグジェール キャビア添え／鯛のエスカベッシュ／
フォワグラコロッケ／ケーキサレ 南瓜クリームと生ハム／スモーク鴨 オレンジ

鰯鱈スープ

鉄板焼ダイニング 竹彩

鉄板焼きステーキ

長崎県産牛ロースステーキ(岩塩・柚子胡椒・金山寺味噌)／季節の焼野菜

九州創作 千山万水

長崎県産旬魚四点盛り

梶木鮪／天然鯛／天然ヒラス／
水鳥賊／妻一式

鮨ダイニング 天空

長崎県産ちらし寿司

赤出汁

懐石料理と天ぷら 秋月

天ぷら

車海老一尾／旬の白身魚一点／
季節の野菜二点
(小浜天然塩・相出汁・一味)

MARIAGE DESSERTS

パティシエ特製デザート



RESTAURANT **FOREST**



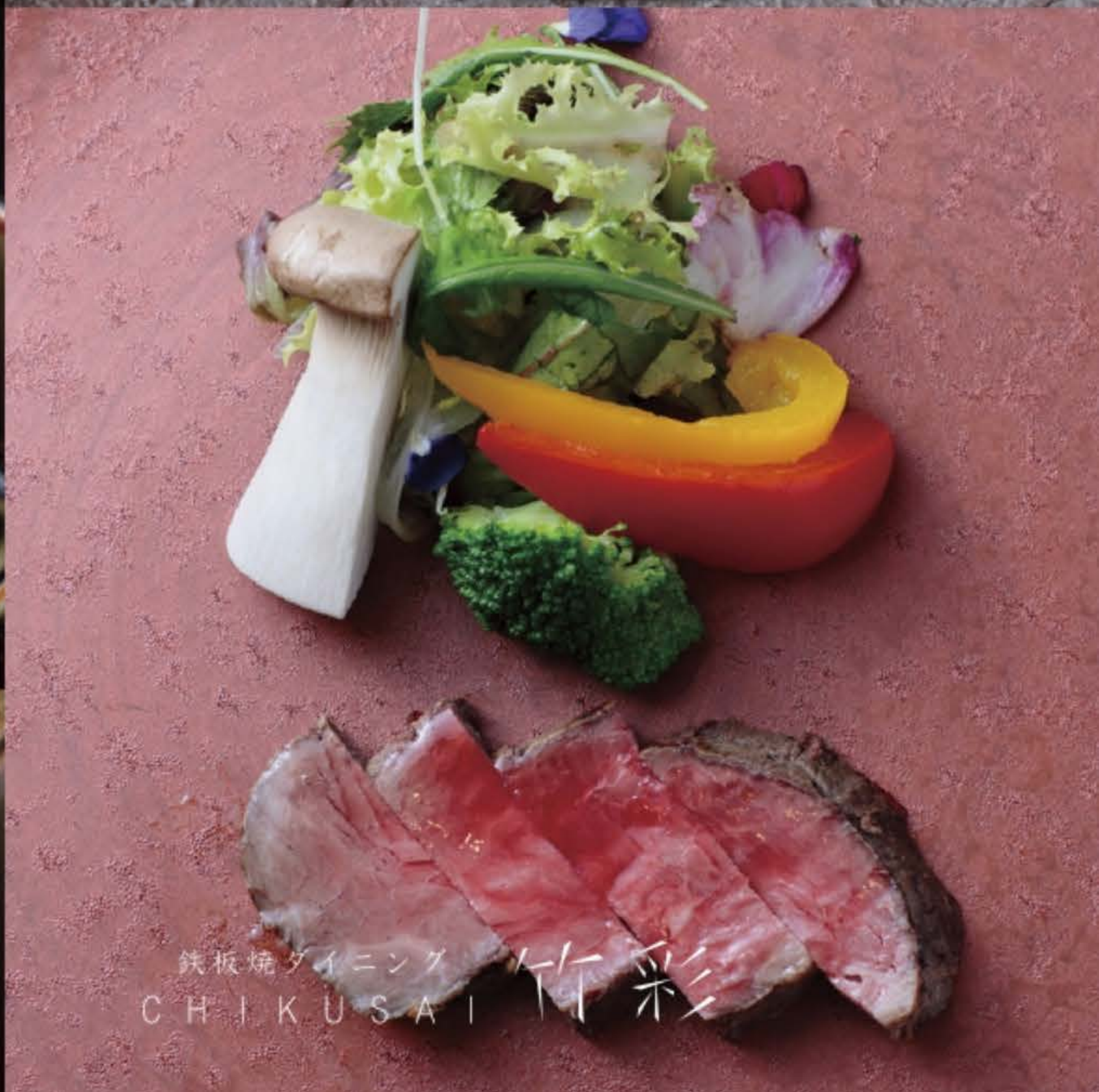
九州創作

千山万水



懐石料理と天ぷら

秋月



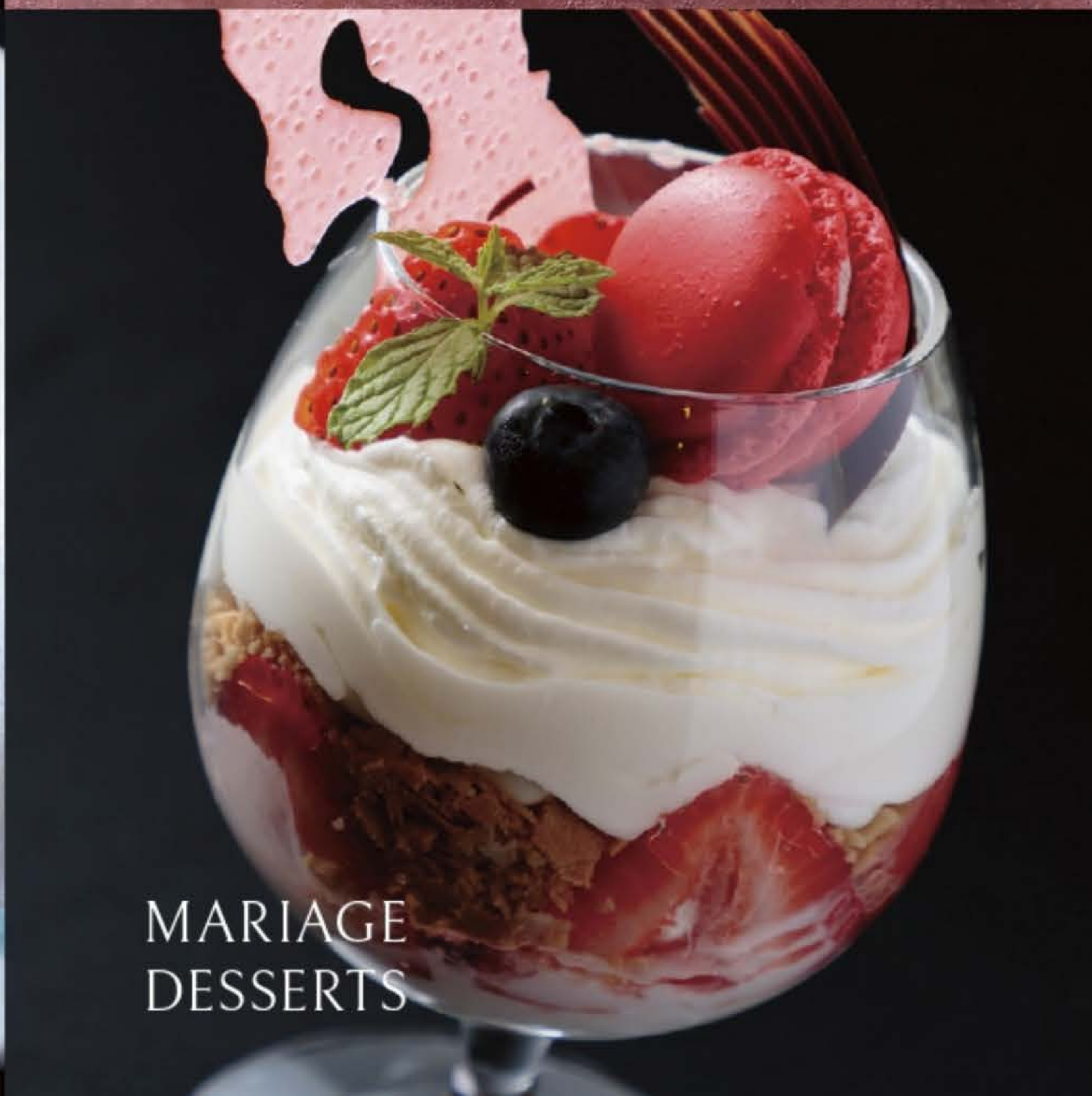
鉄板焼ダイニング

CHIKUSAI

竹彩



鯡 DINING 天空



MARIAGE
DESSERTS

MUGUET (ミュゲ)

フランス料理

13,000円
14,300円(消費税込・サービス料別)

フランス語で「スズラン」を意味するMUGUET。
花言葉は「幸福」「純愛」で、フランスでは、
スズランを贈られた人は幸せになれるという
言い伝えがあります。



ENTRÉE

アトランティックサーモンと
鮪のオムニエール ラヴィコットソース
林檎のコンポート
いくら 春菊・パセリソース

SOUPE

ポタージュ／コンソメスープ

POISSON

鯛のポワレ カポナータ
マイクロ野菜 白ワインソース

VIANDES

牛ロースロティ 温野菜添え
グレイビーソース
南瓜・アスパラ・プチトマト
人参ビュレ・イタリアンパセリ

MARIAGE DESSERTS

紅茶のシフォンケーキ
フルーツ添え

PAIN

白パン／くるみパン／バター

CAFÉ

珈琲

CHOICE MENU

スープ



ポタージュ



コンソメスープ



有田鶏のコンソメ
パイ包み焼き
+1,000円

魚料理



鯛のポワレ



ロブスターのグラティネ
ソースアメリカン
+2,000円

肉料理



牛ロースロティ



牛フィレ肉と
フォワグラソテー
ロッシューニ風 トリュフソース
+2,000円

OPTION MENU



グラニテ
+300円

※季節によりメニュー変更が出る場合がございます。※消費税10%の価格となります。

燦々（さんさん）

日本料理

14,000円

15,400円(消費税込・サービス料別)

色彩あふれる見た目の美しさから、
その名が付けられた日本料理のコース。
旬の食材を贅沢に取り入れた、
おふたりの祝宴にふさわしい逸品揃いです。



八寸	季節のもち／黒豆／福砂焼／じゅんさい吸酢 海老土佐クリーム／南蛮酢
向付	三種（鮪・サーモン・平須・妻一式）
蓋物	ゆり根饅頭
椀	甘鯛／葛打ち真丈／青菜／結び人参／柚子
強い肴	牛かん／季節野菜／針牛蒡
御飯	赤飯
汁	赤出汁
デザート	抹茶ロールと苺大福

CHOICE MENU		
御飯		
		
赤飯	鯛飯 +500円	握り寿司 +900円
刺身		
		
三種	車海老と旬魚の盛り合せ +1,000円	
OPTION MENU		
		
蟹と三つ葉の 餡かけ茶碗蒸し +800円	尾鰭 +800円	

※季節によりメニュー変更が出る場合がございます。※消費税10%の価格となります。



ROSE（ローズ）

フランス料理

16,000円

17,600円(消費税込・サービス料別)

ROSEは英語で「バラ」のこと。バラの花言葉は『愛』『美』で、古くから愛する人へ贈る花として親しまれてきました。大切な人へ届けたい特別なコースです。

AMUSE

パプリカのムース 小海老とキャビア

Mousse de poivron rouge panache de cocktail crevettes caviar

ケーキサレ 南瓜クリームと生ハム

Cake sale aux légumes panache de crème de potiron et jambon cru

帆立貝のムース バジルソース

Mousse de saint-jacques sauce basilic

ENTRÉE

海の幸のアンサンブル / サーモン・烏賊・小海老・帆立

Ensemble marine de fruits de mer / saumon-calmar-crevettes-saint-jacques

ジュリアン野菜・セルフィーユ・菊花

イタリアンヴィネグレット 春菊ピュレ クレームエーグル

Julienne de légumes vinaigrette italien purée de vert

SOUPE

ポタージュ・コンソメスープ

Crème de potiron on consommé

POISSON

鯛のポワレ 鮑の香草バター焼き 白ワインソース

Daurade de poêler avec ormeau à la bourguignon sauce vin blanc

カボナータ マイクロ野菜

Capunata et cress

VIANDES

国産牛のロティ 季節野菜 グレイビーソース

Aloyau de bœuf rôti garniture légumes saison sauce au jus de viande

MARIAGE DESSERTS

ガーデンテラステ製ケーキと季節のフルーツ

ココナッツとショコラのガトーフルーツ添え

Gâteau au chocolat et noix de coco fruits saison

PAIN

白パン / くるみパン / バター

pain blanc-pain aux noix

CAFÉ

珈琲

CHOICE MENU

スープ



ポタージュ



コンソメスープ



+1,000円

有田鶏のコンソメパイ包み焼き

魚料理



鯛のポワレ



+2,000円

ロブスターのグラティネ
ソースアメリカン

肉料理



国産牛のロティ



+2,000円

牛フィレ肉とフォワグラソテー
ロッシーニ風 トリュフソース

OPTION MENU



+300円

グラニテ



胡蝶蘭

和洋中会席料理

17,000円

18,700円(消費税込・サービス料別)

胡蝶蘭の花言葉は『純粋な愛』で、
「幸福が飛んでくる」縁起の良い贈り物として人気があります。
和洋中の美味しさを取り入れた創作料理がゲストへ幸福運びます。

前 菜

和洋中一品チョイス

- 〈和食〉海老玉木焼き／枝豆腐金山寺味噌添え
蟹真丈網シート焼き／海老芋雲丹焼き
バイ貝甘煮／酢蓮根
- 〈洋食〉海の幸のアンサンブル サーモン・烏賊・小海老・帆立
ジュリアン野菜・セルフィーユ・菊花 イタリアンヴィネグレット
春菊ピューレ クレームエーグル
- 〈中華〉五色冷排盤：中華前菜
焼菜鴨子（鴨老酒焼き）
海蜇梅肉（中華クラゲ梅肉和え）
塩水虾仁（塩小蝦）
冷判豆腐皮生（湯葉帆立貝のXO醤和え）（ガーデン最中）
糖漿蕃茄ミニトマト（赤・黄）金木犀のコンポート

御 膳

七ッ膳

御刺身

鮪角造り／生サーモン／平須／妻一式

魚料理

ロブスターのグラティネ
アメリカンソース

肉料理

国産牛ステーキ
季節野菜 グレイビーソース

御 飯

赤飯

止め椀

赤出汁

デザート

彩バームクーヘンと
マカロン季節のフルーツ

CHOICE MENU

- 前菜／和洋中1品チョイス
- 
- 和食
- 
- 洋食
- 
- 中華

- 御飯
- 
- 赤飯
- 
- 鯛飯
- 
- 握り寿司

- 肉料理
- 
- 国産牛ステーキ
- 
- 牛フィレ肉とフォワグラソテー
ロッシーニ風 トリュフソース

OPTION MENU

- 茶碗蒸し
- 
- +800円
- 蟹と三つ葉の餡かけ
茶碗蒸し
- スープ
- 
- +1,000円
- 有田鶏のコンソメ
パイ包み焼き

長崎卓袱

17,000円

18,700円(消費税込・サービス料別)

卓袱は和、華、蘭のメニューが混在した長崎を代表する宴会料理。
大皿にさまざまな料理を人数分まとめて盛りつけ、
ゲストの皆様で取り分けていただきます。



御 緒	七ッ緒
前 菜	和洋中のオードブル盛り合わせ／ 海老梅肉焼き 銀鰯西京焼き南京二見／ グジェールクリームチーズとキャビア スモークサーモンのカナッペ／ 又焼 季節の団子 黒豆蜜煮松葉串 ハジカミ
御 刺 身	鯛姿造り／鮪重ね造り／平須／サーモン／芽物一式
温 菜	甘鯛薄衣揚げ／みぞれ餡／イクラ／青味／青梗菜 海老のカダイフ巻き／彩り野菜
洋 温 菜	国産牛のロティー グレイビーソース 季節野菜添え
家郷 炊 担 肉	長崎名産角煮 饅頭添え／炒め野菜 溶きからし
御 飯	赤飯
中 華 干 貝 蛋 花 湯	干し貝柱と卵白のスープ
デ ザ ー ト	ガーデンオリジナルケーキと季節のフルーツ

CHOICE MENU		
御飯		
赤飯	鯛飯 +500円	握り寿司 +900円

※季節によりメニュー変更が出る場合がございます。※消費税10%の価格となります。

五色雲（ごしきくも）

和洋中会席料理

19,000円

20,900円(消費税込・サービス料別)

良いことが起こる前触れと言われる「五色雲」をイメージし、ワンランク上のコースをご用意しました。
ゲストの皆様の幸せを願い、一品一品丁寧にお作りいたします。



先付け	緑風豆腐／水菜お浸し／ラディッシュ／醤油いくら／エディブルフラワー／紅芯大根餡かけ
前菜	和洋中盛り合せ 車海老鉢焼き／黒豆蜜煮ゼリー寄せ／パイ貝甘煮／花ゆり根／フカヒレの煮こごり／中華クラゲトリュフの香りをつけて／ケーキサレ スモークサーモン クリームチーズ いくら添え
御刺身	鯖重ね造り／鯛皮霜造り／平須／サーモン／芽物一式
御緒	七ッ緒
温菜	〈和食〉ロブスター玉味噌焼き／野菜物 〈洋食〉ロブスターのグラティネ アメリカンソース 〈中華〉魚香龍蝦／ロブスター ユーシャン焼き
肉料理	国産牛ステーキ 季節野菜 グレイビーソース
御飯	うなぎ御飯
止め碗	赤出汁
デザート	彩バームクーヘンとマカロン 季節のフルーツ

CHOICE MENU		
温菜／和洋中1品チョイス		
		
和食	洋食	中華
肉料理		
		
国産牛ステーキ	牛フィレ肉とフォワグラソテー ロッシーニ風 トリュフソース	+2,000円
OPTION MENU		
		
蟹と三つ葉の 餡かけ茶碗蒸し	有田鶏のコンソメ パイ包み焼き	+800円 +1,000円

※季節によりメニュー変更が出る場合がございます。※消費税10%の価格となります。

OPTION MENU

オプションメニュー

料理重視の
おふたりに、
おすすめの
メニュー。

できたての料理を五感で楽しめる
「ライブキッチン」

できたてのお料理を熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに、その料理が一番美味しく感じられるベストなタイミングで、ゲストの皆さまへお届けできます。味だけでなく、音や香りなど五感でも楽しめる究極のメニューです。



焼きたらば蟹
〈 4kg 40名様分 〉

120,000円

132,000円(消費税込・サービス料別)



ライブキッチン
〈 80名~100名様分 〉

100,000円

110,000円(消費税込・サービス料別)

※お客様のご要望に応じて、オプションメニューをご用意いたします。詳しくはスタッフにご相談ください。
※季節によりメニュー変更になる場合がございます。※表示価格は消費税10%の価格となります。※当施設は国産米を使用しています。



海の幸の盛り合せ
〈 80名～100名様分 〉

90,000円

99,000円(消費税込・サービス料別)



お寿司カウンター
〈 80名様分 〉

90,000円

99,000円(消費税込・サービス料別)



飲茶buffet (麻婆豆腐／海老チリ／角煮饅頭／飲茶)
〈 50名～60名様分 〉

80,000円

88,000円(消費税込・サービス料別)



ドーナツ&ブレッドbuffet

〈ドーナツ3種 各30個／パン4種 各20個〉

70,000円

77,000円(消費税込・サービス料別)



デザートbuffet
〈 70名～80名様分 〉

70,000円

77,000円(消費税込・サービス料別)



オリジナルアイスクリーム

〈 70名～80名様分 〉

70,000円

77,000円(消費税込・サービス料別)

KIDS MENU



キッズランチ

5,000円

5,500円(消費税込・サービス料別)



スペシャルランチ

7,000円

7,700円(消費税込・サービス料別)