

ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート
季刊誌／テラステイスト
| 2019年12月・2020年1月・2月号 |

2019 / 2020
12 / 1 / 2
December / January / February

Terrace taste



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

長崎の旬の魚介を贅沢に使い、
南仏・プロヴァンス地方をイメージした
コースに仕上げました。

長崎の魚介を使ったプロヴァンス風フレンチコース

長崎フレンチディナー ～魚介づくし/プロヴァンス風～

- 2020年1月1日(水)～2月29日(土)
- 【ディナー】お一人様 9,900円(税・サービス料込)

メインディッシュまで長崎産の魚介を中心に、贅沢で上質なフレンチを堪能していただく、期間限定のコースです。

◎アミューズ◎前菜◎スープ◎魚料理(メイン)◎デザート

Xmas in Forest

「宝石箱」がテーマの、鮮やかなクリスマスディナー

Xmas Dinner 2019

- 2019年12月21日(土)～25日(水)
- 【ディナー】お一人様 **13,200円** (税・サービス料込)
- ご家族でも楽しめる、クリスマスランチもご用意。
お一人様 **3,300円 / 5,500円** (税・サービス料込)
※期間中は上記コースのみとさせていただきます
- ご予約はお早めをお願い致します

メインダイニング「フォレスト」が贈る、四季折々の恵みが織りなす聖夜の晩餐。

さらに、食後は宝石箱をイメージした見た目にも美しいデザートをご用意致しました。眼下に広がる美しい夜景を眺めながら、特別な空間でワンランク上のクリスマスディナーをお楽しみください。

デザートの「宝石箱」は圧巻です。

※ 22日～24日のみディナータイムは2部制になります。
1部:17:00～19:00、2部:20:00～22:00



“ドン・ペリニオン”を グラスでご提供

言わずと知れたフランスのモエ・エ・シャンドン社のヴィンテージジャンパン「ドン・ペリニオン」。通常はボトル販売のところを、クリスマス限定で、グラスでご提供いたします。

【クリスマスディナー特別企画】
ドンペリニオングラス販売 **3000円** (税・サービス料込)



バレンタインにふさわしいスイートなディナー

Valentine Dinner 2020 [バレンタインディナー]

- 2020年2月7日(金)～15日(土)
- お二人様 **15,400円** (税・サービス料込)
- 前日までの要ご予約

バレンタインをテーマにした、甘い雰囲気で作られたディナー。季節の素材を活かした上質なフレンチコースと、デザートにチョコレートフォンデュを取り入れたバレンタインにふさわしい見た目にも華やかなカップルにピッタリのディナーコースです。

【特典】乾杯用スパークリングワインもしくはノンアルコールワイン付き

フレンチで愉しむ忘新年会。

プレミアム忘・新年会 inフォレスト

- 2019年12月1日(日)～2020年1月31日(金)
- 【ディナー】お一人様 **15,000円**
(コース料理・フリードリンク・税・サービス料込)
- 対象 / 4名様～10名様

フレンチのコースと飲み放題がセットになったお得なプラン。ドリンクは飲み放題にシャンパンが付いて華やかさを演出します。

【飲み放題内容】

- ◎ シャンパン
- ◎ 特選白・赤ワイン
- ◎ 日本酒
- ◎ 焼酎
- ◎ ソフトドリンク
- ◎ カクテル



RESTAURANT **FOREST**

- ランチ11:00～14:00(L.O.)、ディナー17:00～21:00(L.O.)
- 席数60席 個室2室(2～8名様) 個室料¥3,300
- ご予約電話番号 / TEL 095-864-7775

- ◎ ランチ weekday 2,200円～(税・サービス料込)
weekend 3,300円～(税・サービス料込)
- ◎ ディナー 6,600円～(税・サービス料込)

※お食事に制限の必要がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出下さい。※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。※料金は消費税・サービス料を含みます。※写真は一部イメージです。

秋月特製 すき焼き



長崎



一年の締めくり、新しい年のお祝いをちよつと贅沢に 忘・新年会プラン

●2019年12月1日(日)～2020年1月31日(金)

●【昼】お一人様 5,500円 (税・サービス料込)

【特典】乾杯ドリンク付き

●【夜】お一人様 11,000円 (税・サービス料込)

【特典】フリードリンク付き

(ビール、焼酎、ソフトドリンク、ワイン、清酒)

●3日前までの要ご予約

一年の締めくりと新しい年の始まりに、料理長自慢の旬の素材を活かしたメニューを、世界新三大夜景を眺めながら堪能ください。

会席コースと天ぷらコースをお選びいただけます。

奇三昧〈鍋〉

上質な食材を堪能できる「鍋」or「すき焼き」コース

長崎三昧 or 秋月特製すき焼き

●2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土) ●3日前までの要ご予約

長崎三昧(魚)、すき焼き(肉)いずれかのお選びいただける、長崎の旬の食材を使ったお鍋のコースです。長崎の野菜をふんだんに盛り込み、上質な食材を使ったこだわりのお鍋をぜひご堪能ください。

長崎三昧

◎先付け ◎お造り ◎鍋(くじらと鯛の盛り合わせ) ◎御飯 ◎デザート

●【ディナー】お一人様 11,000円(税・サービス料込)

秋月特製すき焼き

◎先付け ◎お造り ◎焼物 ◎巻焼牛コース肉 ◎彩り鍋野菜 ◎御飯 ◎デザート

●【ディナー】お一人様 13,200円(税・サービス料込)

Xmas in Akizuki

美しい夜景を
眺めながら、
「和」で彩る
聖夜のディナー。



Xmas ディナー2019

- 2019年12月21日(土)～25日(水)
- 【会 席】お一人様 11,000円(税・サービス料込)
- 【天ぷら】お一人様 13,200円/15,400円(税・サービス料込)
- 3日前までの要ご予約

今年は、和食で落ち着いたクリスマス
を過ごしてみませんか？
秋月でお二人だけの優雅な時間をお
過ごしください。

【特典】シャンパンミニボトルサービス
(ノンアルコールにも対応いたします)

秋月のランチ&ディナー

- 2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
- 【weekdayランチ】お一人様 2,200円～
- 【weekendランチ】お一人様 3,300円～
- 【ディナー】お一人様 6,600円～(すべて税・サービス料込)



創作料理と天ぷら

秋月

- ランチ11:00～14:00(L.O.)、ディナー 17:00～21:00(L.O.)
- テーブル22席・座敷(ほりごたつ)24席・天ぷら カウンター席8席
- ご予約/TEL 095-864-7772・FAX 095-864-7723

◎ランチ weekday 2,200円～(税・サービス料込)

weekend 3,300円～(税・サービス料込)

◎ディナー 6,600円～(税・サービス料込)

※お食事に制限の必要がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出下さい。※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。※料金は消費税・サービス料を含みます。※写真は一部イメージです。



ふぐ刺しから
ふぐの唐揚げ、お鮓まで、
ふぐの美味しさを
味わい尽くす

長崎戸石産とらふぐ三昧

- 2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
- 【ディナー】お一人様 13,200円(税・サービス料込)
- 3日前までの要ご予約

日本一のとらふぐ生産量を誇る長崎県。その身の甘さ、陶然たる香り、歯ごたえから和食の食材として「抜群」とも「別格」とも賞われています。
冬を代表する高級魚、長崎戸石産の「長崎とらふぐ」三昧コースで、フグの美味しさを心ゆくまで堪能ください。



Xmas in Tenku

上質な空間で創作鮨を
堪能する大人のクリスマス。

Xmas ディナー2019 全10品の鮨会席コース

●2019年12月21日(土)～25日(水) ●3日前までの要ご予約

- ①お一人様 **16,200円** (税・サービス料込)
【特典】モエ・エ・シャンドン375ml 1本付き
- ②お一人様 **22,000円** (税・サービス料込)
【特典】レイナル・ブラン・ド・ブラン375ml 1本付き

長崎港を一望できる上質な空間で過ごす特別なクリスマスディナー。選りぬいた新鮮な食材を使った色鮮やかな創作鮨とシャンパンのマリアージュをお二人でお楽しみください。



新三大夜景と創作鮨を味わう
贅沢な忘年会

忘・新年会プラン

- 2019年12月1日(日)～
2020年1月31日(金)
- お一人様 **11,000円** (税・サービス料込)
※料理+フリードリンク付き
- 3日前までの要ご予約

長崎産の魚介を中心とした新鮮な食材をお醤油を使わないその食材に合わせた味付で愉しむ天空の創作鮨。和を感じる上質な空間で、仲間と思い出に残る忘・新年会をお過ごしください。



開運!

恵方巻き「天空巻き」

毎年大好評をいただいている「天空巻き」。今年は具材をさらにボリュームアップして、より贅沢で味わい深い天空巻きに仕上がりました。

- 期間：2020年2月3日(月)
- 料金：1本 2,000円(税込)

南関巻き

熊本名産の南関あげで作ったいなり寿司。通常のいなり寿司よりジューシーでしっかりした味わいになっています。

- 天空巻き・南関巻き特別セット **4,000円** (税込)

要ご予約 100名
限定



長崎県内のお酒



長崎県外のお酒

日本酒3種飲み比べプラン

●2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)

- お一人様 **1,300円** (税・サービス料込)

長崎県を代表する地酒3種類、または県外で人気の高い清酒3種類のいずれかをお選びいただき、3種類を飲み比べできるお得な日本酒のプランです。

【内容】●長崎の地酒：長崎美人、六十餘洲、はねぎ搾りの3種類 または
●県外の清酒：越乃寒梅、惣譽、紀土の3種類いずれかお選びください。



長崎県戸石産とらふぐと 長崎清酒を愉しむ会

●2019年12月13日(金) | 1日限り |

- 【ディナー】お一人様 **12,000円**
(税・サービス料込)
- 3日前までの要ご予約

長崎戸石産とらふぐを食べながら長崎産の日本酒を飲み比べできる贅沢なプランです。

【特典】全10品の鮨会席+長崎清酒4種飲み放題
◎はねぎ搾り◎長崎美人◎六十餘洲◎福田



鯔 DINING 天空

- ランチ11:00～14:00(L.O.)、ディナー17:00～21:00(L.O.)
- カウンター席11席 個室3室(2～6名様) 最大20名様
- ご予約電話番号/TEL 095-864-7717

- ◎ランチ 3,300円～(税・サービス料込)
- ◎ディナー 8,800円～(税・サービス料込)

※お食事に制限の必要がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出下さい。※食材の入荷状況によりメニューを変更場合がございます。※料金は消費税・サービス料を含みます。※写真は一部イメージです。

佐賀銘酒「天山」と創作鉄板焼を愉しむ会

IWC・全米日本酒飲評会・

全国新酒鑑評会など、国内外で多数の

受賞歴を持ち、こだわりの酒造りで

有名な佐賀県の天山酒造。

竹彩ではこの天山に合うメニューを

特別にご用意しました。

鉄板焼きと日本酒の至高の

ハーモニーをお愉しみください。

●2019年1月24日(金)/1月25日(土)

●【ディナー】お一人様 15,000円 (税・サービス料込)

●要ご予約

銘酒「天山」の、それぞれの味わいに合わせたオリジナルのお料理をご提供します。日本酒と鉄板焼きの幸せなハーモニーをお愉しみください。

※お料理＋お飲み物代込の価格です。

※当日は無料送迎バスをご利用いただけます。

先行予約
受付中

天山酒造 受賞歴

◆2019年 全米日本酒飲評会

大吟醸A部門「大吟醸 飛天山」金賞

吟醸部門「七田 純米吟醸」金賞

◆KuraMaster2019

純米酒部門「七田 純米吟醸」金賞

◆IWC インターナショナルワインチャレンジ2019

純米吟醸部門「七田 純米吟醸」

大吟醸部門「大吟醸 飛天山」



今年は鉄板焼きで豪華な忘新年会を。

忘・新年会プラン<平日限定>

- 2019年12月2日(月)～2020年2月28日(金)
- 【ディナー】1名様 13,500円<税・サービス料込>
- 3日前までの要ご予約
- 8名様より・平日限定

長崎港を一望できる絶好のロケーションで、上質な鉄板焼きを味わう贅沢な忘新年会。
気の合う仲間と特別な記憶に残るひとときを竹彩でお過ごしください。

【飲み放題付】ビール・焼酎・赤ワイン・白ワイン・スパークリングワイン・清酒・ソフトドリンク

送迎バス付

8名様以上/平日限定
1週間前までの要ご予約



ランチに嬉しい特典付き!

レディースデーランチ

- 2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
- 【ランチ】1名様 3,300円～<税・サービス料込>

竹彩のレディースデーランチには、期間中「旬魚のソテー」を一品サービス!
女子会やママ友との集まりなどで、お得で満足度の高いランチをお楽しみください。

月曜日・水曜日
(祝日除く)



アワビグラタン

人気のコースにアワビグラタンが追加。

菜の花/山茶花コース

- 2019年11月1日(金)より
- 【ランチ】1名様 4,400円/5,500円<税・サービス料込>

竹彩人気のコース「菜の花」「山茶花」のメニューが変更になりました。
近海旬魚のカルパッチョorアワビグラタンがチョイスできます。
上質な旬の素材を、シェフ熟練の技で目の前で焼き上げるスタイルの、味・音・香、五感で味わう上質なひとときをお友達やご家族など大切な方とぜひご体感ください。



キャビア、フォアグラ、トリュフ。
世界3大珍味を使った
贅沢なクリスマスディナー。

聖なる夜を特別なディナーで。

<竹彩> Xmas Dinner 2019

- 2019年12月21日(土)～25日(水)
- 【ディナー】お一人様 16,500円/22,000円<税・サービス料込>
- 前日までの要ご予約

キャビア、フォアグラ、トリュフの世界3大珍味を使い、鉄板焼きの技法を余すところなく駆使したクリスマスならではのスペシャルディナー。
最高の食事と1千万ドルの夜景と共に、心に残るひとときを……。



鉄板焼ダイニング 竹彩
CHIKUSAI

- ランチ 11:00～14:00(L.O.)、ディナー 17:00～21:00(L.O.)
- 席数26席 個室2室
- ご予約電話番号/TEL 095-864-7733

- ◎ランチ 3,300円～<税・サービス料込>
- ◎ディナー 8,800円～<税・サービス料込>

※お食事に制限の必要がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出下さい。※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。※料金は消費税・サービス料を含みます。※写真は一部イメージです。

World Wine Tour

December-January-February



THE WINE BAR
ザ・ワインバー

〈営業時間〉17:00~24:00(23:00L.O.)
〈席数〉20席、カウンター7席・テーブル8席・
個室1室(5席)
〈お問合せ〉TEL.095-864-7733



① Lou Dumont 天地人 chardonnay

ルーディモン 天地人 シャルドネ

『スタジオリブ』と『ルーディモン』のスペシャルコラボレーションです。話題性もさる事ながら、ブルゴーニュで手掛ける日本人醸造家 仲田 晃司氏による実力派ワイン。

② Leeuwin Estate Arteseries Riesling

ルーウィン エステイト アートシリーズ リースリング

『BMWの値段で買えるロールスロイス』と絶賛されブルゴーニュの高級白ワインに匹敵する高い評価を受ける。ワイナリーの顧問は、かのロバートモンダヴィ氏。

③ CALERA JJ SELECTION CHARDONNAY

カレラ JJ セレクション シャルドネ

2015年ワインスペクター トップ100の第48位に輝くカリフォルニアの巨匠ジョシュが手掛ける入手困難なシャルドネの一つ。

④ Domane Barons de Rothschild Bordeaux Speciale

ドメーヌ バロンド ロートシルト ボルドー スペシャル

メドック1級「シャトー ムートンロートシルト」のオーナーが親しい友人にプレゼントする為に作った気軽に楽しめるテーブルワイン。

⑤ Le Defese SASSICAIA

レディフェーゼ サッシカイア

元祖スーパーブスカナ! ワインアドヴォケート誌において34年ぶりとなる100点満点を獲得した品薄2016年ヴィンテージの3rd ボトル。

⑥ CALERA JJ SELECTION PINOTNOIR

カレラJJ セレクション ピノノワール

『カリフォルニアのロマネコンティ』の異名を持つDRCにも匹敵する味わい、かのロバートバーカー氏が、「地球上で最も魅力的なピノノワールのスペシャリストの一つ」と言わしめたピノノワール好きには垂涎のワイン。

| Lady's Day Lunch | レディースデイランチ

●2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)

お友達とのランチや女子会などにご好評を頂いている「レディースデイランチ」。曜日により各店ごとに素敵なサービスがございます。



RESTAURANT **FOREST**

設定日: 火曜日、木曜日

〈特典〉
Wデザート



創作料理と楽しむ
秋月

設定日: 水曜日、木曜日

〈特典〉
会席・天ぷらいずれも
和Wデザート



鮭 DINING **天空**

設定日: 月曜日、木曜日

〈特典〉
1,000円OFF



鉄板焼ダイニング **竹彩**
CHIKUSAI

設定日: 月曜日、水曜日

〈特典〉
旬魚のソテー

Original recipe

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート

オリジナルレシピ



ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートの各シェフ達が皆様へ、ホテルの味のレシピをお知らせします。
ホテルテリストのお料理をホームパーティーやバースディパーティーでお楽しみください。

お料理された感想を募集しています!

このコーナーに掲載されたレシピを使ってお料理された写真と感想をメールにてお送りください。
抽選で毎月5名の方に、ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートのお食事券3,000円分を差し上げます。
[応募先メールアドレス] terrace-plus@gt-nagasaki.jp

RESTAURANT **FOREST**



鶏肉とキノコご飯のグラタン仕立て シタケに詰めて

【材料】	チキンモモ 1枚 200g	ウインナー 50g	塩 少々
	米 2合	水 300g	とろけるチーズ お好みで
	玉葱スライス 70g	スイートチリ 20g	(または/リメザンチーズ)
	シメジ 70g	ナンブラー 10g	椎茸 個数分
	舞茸 80g	オリーブオイル 20g	

- 炊飯器に研いだお米を入れ、水・ナンブラー・スイートチリ・ソースを合わせた物を加え軽く混ぜる。
- スライスした玉葱・ウインナー・はぐしたシメジ・舞茸をのせ、塩を軽くふる。約2cmの角切りにカットした鶏肉に、塩・胡椒で味をつけ、一番上にのせる。炊飯器の「炊き込みご飯」の設定で炊き上げる。
- 炊き上がった後、鶏肉を取り出してからお米を混ぜる。
- 椎茸の軸を切り取り、椎茸の笠の中に、炊き上げた御飯・鶏肉を盛り付け、お好みでチーズをふりかけ、オーブンで香ばしく焼き上げる。今回は大き目の椎茸だったので、1個30gの御飯を詰めています。クリスマスのおつまみには、生ハムやチーズ、ミニトマトなどと一緒に盛り付けると華やかな一皿に仕上がります。お子様には、ケチャップをのせチーズで焼いて、から揚げやソーセージと盛り付けると喜んで頂けると思います。

創作料理と天ぷら
秋月



和風味噌グラタン

材料	帆立 1ヶ	エリンギ 10g	グ	ベシャメル 100g	味噌 1g
①	むき海老 2ヶ	蒟蒻 10g	ラ	鰹だし 80g	砂糖 2g
	鶏もも肉 10g	チーズ 10g	タ	白味噌 14g	生クリーム 18cc
	マカロニ 5g		ン	麦味噌 7g	柚子胡椒 少々
	ペコロス 1ヶ		ソ	薄口醤油 2g	

- ①の材料をカットが必要な物を、適当な大きさにカットする。
- マカロニをボイルする。
- 蒟蒻は沸騰したお湯の中に入れて、少しボイルし水にさらし臭みをとる。
- チーズ以外の材料を、熱が入り過ぎないようにバター・ソースで軽く塩胡椒し下味つける。
- ソースを作る。
ベシャメル(市販の物で大丈夫です)、白味噌、麦味噌、砂糖をボウルに入れ混ぜ、鰹だし、薄口醤油、味噌、生クリームをだまにならないように少しずつ入れ混ぜ合わせる。
- ⑤を鍋に入れ、焦げないように沸かす。
- グラタン皿にバターを塗り、④を入れ⑥を50g(好みで調整して下さい)入れ、チーズを乗せ180℃のオーブンで約10分(ソテーの熱の入れ方で変わります)加熱する。
- 仕上げに香草などを乗せ、彩りを加え出来上がり。

鯨 DINING 天空



サーモンとイクラ 石狩漬け

材料	生食用サーモン 100g	漬	塩麹 少々	酒(煮切り) 50cc
	イクラ 20g	け	濃口醤油 50cc	みりん 50cc
		汁		

- サーモンは皮をとり、塩ふって、30分程おいて水分をとる。
- 酒、みりんをそれぞれ沸かしてアルコールをとばし、煮切り酒、煮切りみりんをつくる。
- 鍋に煮切り酒、煮切りみりん、濃口醤油を入れ、ひと煮立ちさせて冷ましておく。
- ④水分をとったサーモンを5mm位の厚さにスライスして一口大にして、冷ました漬け汁にイクラと一緒に漬け、一晩冷蔵庫でなじませる。
(イクラが醤油漬けの場合は、サーモンだけを漬け込んで下さい。)

※お好みで無の甘酢漬けなどを添えてください。

鉄板焼ダイニング
CHIKUSAI
竹彩



長崎ハーブ鶏のトマト煮込み

材料	ハーブ鶏腿肉 100g	付	無 4分1個
	大蒜微塵切り 25分1個	け	ブロッコリー 小房1
	オリーブオイル 20cc+40cc	合	マッシュルーム 2分1個
	玉葱微塵切り 100g	せ	
	白ワイン 50cc		
	ホールトマト缶 100g		
	タイム 2枝		

- 鶏肉は食べやすい大きさにカットし、塩・胡椒をする。フライパンにオリーブオイルを敷き鶏肉の皮面から色づくように焼き、色好く焼いたら別皿に取り保温しておく。
 - ①で使ったフライパンに新たにオリーブオイルを入れ、大蒜の微塵切りをいれ弱火でゆつくと炒め香りを出してあげます。
 - 香りが出たら玉ねぎのみじん切りを入れ良く炒め、保温していた鶏肉を戻し白ワインを入れ少し煮込み、途中ホールトマトをつぶして更に煮込む。タイムの葉も入れ蓋をして弱火で煮込み火を通す。
 - 鶏肉に火が通ったら鶏肉を取りだし、残った煮汁をちょうど良いソースの濃度まで煮詰め塩・胡椒で味を整える。
- 付け合せ 小煮は皮を剥き面取りをして湯どうし、バター・砂糖・水でグラッセにして置く。ブロッコリーは湯どうしして、バター・ソース・塩・胡椒で味付ける。マッシュルームはバター・ソース・塩・胡椒で味付ける。
- 盛り付け 鶏肉を皿の中央に置き、上からソースを掛ける。付けあわせの野菜を色取り良く盛り付けタイムを飾り付ける。

素材に技に、贅を尽くした
「味の競演」

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート

おせち

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートの
レストラン4店舗それぞれのシェフが
腕をふるった品を
贅沢に詰め合わせた「おせち」。
吟味された上質な素材と
持てる技術を一
つにまとめあげた
特別なおせちを、
新年を祝う特別な日に
ご家族とお召し上がりください。

限定50個
ご予約
承り中

おせち三段重

全31品/4人前 44,000円
(内消費税1,852円)

※ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートでの受け渡しとなります。

ご予約締切日

12月15日
※売切れ次第終了いたします

【お申込み・お問合せ】

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート
Tel.095-864-7772【秋月】

GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

秋月

鯨 DINING 天空

RESTAURANT FOFEST

秋風ダイニング
CHIKUSAI
竹彩

Ticket

大切なあの方へ、ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートのチケットをプレゼント。大変ご好評いただいております。



スペシャルお食事券

記念日のプレゼントや季節ごとのご贈答に。
額面の表示がなく、お客様の様々なご要望にお応え
できるお食事券です。結婚記念日やお誕生日、
大切なご両親へのプレゼントなどご利用ください。

お食事券(2名様) 13,200円より



ギフトサティフィケート

パーティーの賞品や記念品として
ご利用頂けるギフト券でどなたにも喜ばれる贈り物です。
ゴルフコンペや忘・新年会など
様々な会の賞品としてご利用ください。

チケットは3種類
10,000円/5,000円/3,000円



ランチ&エステチケット

SPA RICHにてご利用頂けるエステコースと、
館内レストランにてご利用頂けるランチがセットになった
チケットです。ご贈答やプレゼントとしてご利用下さい。
(フォレスト/秋月/天空/竹彩でご利用可能)

1枚(1名様) 11,000円

Restaurant information

Bus Lunch Plan | 秋月・天空のバスランチプラン

15名様以上でランチをご予約の方にお得なランチプランをご用意いたしました。習い事やお稽古事のお仲間とのご会食に、お得なプランになっております。
縁をつなぎ、深める。心に残る特別な時間をガーデンテラス長崎ホテル&リゾートで…。



送迎付

1週間前までの要ご予約
15名様以上
平日限定

平日限定の
お得なプラン

ランチ
(お一人様)

3,300円 (税・サービス料込)

お料理

+

1ドリンク付

+

送迎バス1台付

※瓶ビール、グラスワイン各種(赤・白・スパークリング)、ソフトドリンクより1グラス



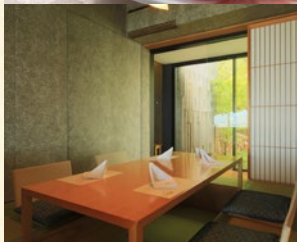
創作料理と天ぷら

秋月

創作料理と天ぷら 秋月

TEL.095-864-7772

◎ランチ 11:00~14:00(L.O.)、
ディナー 17:00~21:00(L.O.)
◎テーブル22席・座敷(ほりごたつ)24席・
天ぷら カウンター席9席



創作料理と天ぷら
鯨 DINING 天空

鯨ダイニング 天空

TEL.095-864-7717

◎ランチ 11:00~14:00(L.O.)、
ディナー 17:00~21:00(L.O.)
◎カウンター席11席 個室3室(2~6名様)
最大20名様

ご法要プラン



より思い出深いひとときとなりますよう、
地元の素材を使った心づくしのお料理と心を込めた
おもてなしでお世話させていただきます。
長崎を一望できるロケーションで、故人の
在りし日を偲びながら心ゆくまでお話し下さい。

ご予約はレストラン各店まで



レストラン フォレスト

TEL.095-864-7775

◎11:00~14:00(L.O.) ◎17:00~21:00(L.O.)
5名様~50名様



創作料理と天ぷら 秋月

TEL.095-864-7772

◎11:00~14:00(L.O.) ◎17:00~21:00(L.O.)
5名様~24名様



鯨DINING 天空

TEL.095-864-7717

◎11:00~14:00(L.O.) ◎17:00~21:00(L.O.)
5名様~20名様



鉄板焼ダイニング 竹彩

TEL.095-864-7733

◎11:00~14:00(L.O.) ◎17:00~21:00(L.O.)
5名様~14名様

15名様より
無料送迎有
(要予約)

選べる4つのコース

6,600円/7,700円/8,800円/11,000円 (税・サービス料込)

◇少人数の法要も承ります。◇人数・ご予算はご相談ください。◇供花・お料理・引出物・ご案内状もご希望に合わせてご用意させていただきます。

Banquet information

Premium Year-end & New Year's Party | 忘・新年会プラン

【期間】2019年11月1日(金)～2020年1月31日(金) 【ご宴会場】30名～300名様



料金	スタンダードコース	〈お一人様〉	7,500円/8,500円 (税・サービス料込)
	プレミアムコース	〈お一人様〉	10,000円～ (税・サービス料込)
◎お料理：卓盛料理または、ビュッフェ料理 ◎お飲み物：飲み放題(2時間) ※土・日・祝休日は、プレミアムコースよりとなります。			

◎ドリンクメニュー

- アルコール/ビール・日本酒・焼酎(米、麦、芋)・ウイスキー・ワイン(赤、白)
- ノンアルコール/ドライゼロ・ウーロン茶・オレンジジュース・ココア・ジンジャーエール ※フリードリンク 2時間(10,000円コースはカクテル付)

※料金にはお料理・フリードリンク(2時間)が含まれております。なお、土・日・祝休日は、プレミアムコースよりとなります。●ご利用時間は120分とさせていただきます。●ご利用は30名様から300名様になります。

忘・新年会プラン特典

プラン基本特典 特典A	特典A	①乾杯用スパークリングワイン ②映像機器使用料無料 ③スクリーン・プロジェクター使用料無料 ④ムービングライト演出 ⑤30名様以上、送迎バス無料 (長崎市内近郊)
8,500円コース特典 特典A+特典B	特典B	①カクテル・各3種 ②卓上飾花 ※上記、全てプレゼント
プレミアムコース 特典 特典A+特典B+特典C	特典C	①焼酎5銘柄 ②レストランチケットプレゼント ※他の特典との重複は、お受けできません。

Welcome party and Farewell party Plan |

歡・送迎会プラン 【期間】2020年2月1日(土)～5月29日(金) 【ご宴会場】30名様～300名様



出会いと旅立ちを鮮やかに彩る心のこもった歡送迎会を
ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートで。

スタンダードコース 〈お一人様〉	7,500円/8,500円 (税・サービス料込)	プレミアムコース 〈お一人様〉	10,000円～ (税・サービス料込)
---------------------	-----------------------------	--------------------	------------------------

◎お料理：卓盛料理または、ビュッフェ料理 ◎お飲み物：飲み放題(2時間)
※土・日・祝休日は、プレミアムコースよりとなります。

ドリンクメニュー

- アルコール/ビール・日本酒・焼酎(米、麦、芋)・ウイスキー・ワイン(赤、白)
- ノンアルコール/ドライゼロ・ウーロン茶・オレンジジュース・ココア・ジンジャーエール

特典	プラン基本特典 特典A	特典A	①乾杯用スパークリングワイン ②映像機器使用料無料 ③スクリーン・プロジェクター使用料無料 ④ムービングライト演出 ⑤歡送迎会対象の方への花束又は卓上装花プレゼント
	8,500円コース特典 特典A+特典B	特典B	①カクテル各3種 ②焼酎5銘柄 ※上記、全てプレゼント
	プレミアムコース 特典 特典A+特典B+特典C	特典C	①日本酒5銘柄 ②レストランチケットプレゼント ※早期ご予約特典との重複は、お受けできません。

早期ご予約特典

ご利用日の2か月前までのお申込みで
**レストランお食事券
6,000円分プレゼント!**
100名様以上/12,000円、200名様以上/24,000円

●いずれのプランも平日限定30名様からの
ご利用となります。平日以外の日程につ
いてはご相談ください。●送迎バスのご用意も致
しております。お気軽にご相談ください。●
お料理は卓盛、ビュッフェとなります。●料
金には飲み放題が含まれております。

GARDEN TERRACE WEDDING



永遠の愛を誓い、
未来への希望に満ちた
ふたりの船出にふさわしい、
特別なセレモニーステージ。

バンケット・プロジェクター
リニューアル!

ホームページ・Instagramもご覧ください



Bridal Plan 〈2020年〉3・4・5月の花嫁に贈る、豪華な特典をお見逃しなく!

3
March

《3月の花嫁に贈る》
スプリング
ウェディングプラン

梅の花もほころび春に向けてだんだんと暖かくなってゆく3月。
春めいた季節に合わせてテーマカラーにパステルをプラスして
結婚式をアレンジしてみても。

適用期間

2020年3月1日～2020年3月31日までの挙式

適用条件

50名様以上。衣裳・装花・写真を当会場にてご利用ください。

特
典

- ◎チャペル挙式プレゼント
- ◎ウェディングケーキプレゼント
- ※お二人のご予算に合わせた
お得なプランをご提案いたします。



チャペル挙式
+
ウェディング
ケーキ
プレゼント

4
April

《4月の花嫁に贈る》
シークレットプラン

4月に挙式をあげる方に豪華3大特典をご用意!
桜も咲き誇るこの季節限定のスペシャルな特典のついたプランを
ぜひご利用ください!!

適用期間

2020年4月1日～2020年4月30日までの挙式

適用条件

50名様以上。衣裳・装花・写真を当会場にてご利用ください。

特
典

- ご来館時に
お伝えいたします!
- ※お二人のご予算に合わせた
お得なプランをご提案いたします。



豪華
3大特典
をご用意

5
May

《5月の花嫁に贈る》
ゴールデンウィーク
ウェディングプラン

ゴールデンウィークは、ゲストが集まりやすい期間でもあります。
お世話になった、また仲のいいゲストに囲まれて、
お二人らしい結婚式をガーデンテラス長崎ホテル&リゾートで。

適用期間

2020年5月1日～2020年5月31日までの挙式

適用条件

50名様以上。衣裳・装花・写真を当会場にてご利用ください。

特
典

- ◎チャペル挙式プレゼント
- ◎ドレス20万円分プレゼント
- ※お二人のご予算に合わせた
お得なプランをご提案いたします。



チャペル挙式
+
ドレス
20万円分
プレゼント



無料シャトルバス運行中



長崎駅発〈長崎駅前→ホテル〉		ホテル発〈ホテル→長崎駅前〉	
便	時間	便	時間
1	10:30	1	10:00
2	11:30	2	11:00
3	12:30	3	12:00
4	13:30	4	13:00
5		5	14:00
6		6	14:30
7	16:00	7	
8	17:00	8	16:30
9	18:00	9	17:30
10	19:00	10	18:30

当ホテルご利用のお客様は、無料でシャトルバスをご利用いただけます。

●レストラン(ランチ・ディナー) ●ご宿泊 ●ブライダル ●宴会 その他

詳しくは上記までお問い合わせください。



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

〒850-0064 長崎県長崎市秋月町2-3 Tel.095-864-7777 Fax.095-864-7771 Email terrace-plus@gt-nagasaki.jp

<http://www.gt-nagasaki.jp>