

Terrace taste

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

2020

3
March

4
April

5
May



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS



フォレストの
カジュアルランチ

お一人様 **2,200円** (平日限定)
(税・サービス料込)

○オードヴル○スープ○魚料理○肉料理○デザート○パン○コーヒー〈全7品〉



フォレストの
テラスディナー

お一人様 **6,600円**
(税・サービス料込)

○アミューズ○オードヴル2品
○スープ○魚料理○口直し○肉料理
○デザート○パン○コーヒー〈全10品〉

40名様限定
先行予約
受付中



カリフォルニアワイン最高峰に君臨する「オーパス・ワン」と
フレンチを堪能するプレミアムな限定ディナー

「オーパス・ワン」ワイン会ディナー

- 2020年3月27日(金) | 1日限り |
- 【ディナー】
お一人様 22,000円(税・サービス料込)
- 40名様限定

高品質かつ唯一無二のワイン「オーパス・ワン」。「ボルドーの王とナ
バの雄の融合」の偉大なるシンクロ『作品第1号』。
今まさにポテンシャルを迎えたワインが、いよいよフォレストワイン
会に登場です。



春の色彩豊かなランチコース

お花見パレット in フォレスト

- 2020年3月1日(日)～4月30日(木)
- 【ランチ】お一人様 3,850円(税・サービス料込)
- 3日前までの要ご予約

毎年好評を頂いているこのシーズンだけの豪華なフル
コースです。歓送迎会等様々なシーンに華を飾ります。



特典 茂木町のベーカリー「オロン」さん
のバケット1本プレゼント。



ランチご利用のお客様 苺のジュエリー ボックス

- 2020年5月11日(月)
～5月22日(金)
- お一人様
ランチコース+1,000円
(税・サービス料込)

旬の苺を贅沢に使用した苺の
デザート達を宝石に見立てジュ
エリーボックスでワゴンサービ
ス致します。



RESTAURANT **FOREST**

- ランチ11:00～14:00(L.O.)、ディナー17:00～21:00(L.O.)
- 席数50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。



秋月の
お龍さんランチ

お一人様 **2,200円** 平日限定
(税・サービス料込)

◎先付け ◎お造り ◎吸物 ◎煮物 ◎焼物 ◎揚物 ◎御飯 ◎止め碗 ◎デザート



秋月の
石路(つわぶき)ディナー

お一人様 **6,600円**
(税・サービス料込)

◎小鉢 ◎前菜 ◎お造り ◎吸物 ◎煮物 ◎焼物
◎揚物 ◎止め有 ◎御飯 ◎止め碗 ◎デザート



初節句、桃・端午の節句、お食い初めに

お祝い膳付きプラン

- 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
- 【ランチ】お一人様 **6,050円** (税・サービス料込)
- 【ディナー】お一人様 **9,350円** (税・サービス料込)
- 3日前までの要ご予約

お子様の健やかな成長を願ってお節句にふさわしいプランをご用意しました。また、お食い初めなどのお祝いの席にもご利用頂けます。

【特典】お祝い膳付き



※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。

職人の技と、素材の豊かな味わいを堪能する。

「天ぷらコース」

- 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
- 【ランチ】お一人様 **3,300円**～ (税・サービス料込)
◎先付け◎吸物◎天ぷら盛り合わせ◎御飯◎デザート
- 【ディナー】お一人様 **8,800円**～ (税・サービス料込)
◎小鉢◎お造り◎天ぷら【杏】◎変わり鉢
◎天ぷら【式】◎御飯◎デザート

熟練の職人技で、素材を見極めて絶妙なタイミングで揚げる天ぷら。ランチ、ディナーともコースでご提供致します。風味豊かな季節の味わいや食材が音で知らせる食べ頃というもう一つの旬をお楽しみください。



今年は普段と一味違う贅沢な歓送迎会を。

歓送迎会プラン

- 2020年3月1日(日)～4月30日(木)
- 【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

新しい仲間との出会いを、料理長自慢の旬の素材を活かしたメニューで彩ります。世界新三大夜景を眺めながら堪能ください。プランは会席コースと天ぷらコースをお選びいただけます。

株式会社杵の川 ― 長崎 諫早の日本酒蔵元

福岡国税局鑑評会 受賞酒を愉しむ会

- 2020年4月17日(金) | 1日限り |
- 【ディナー】お一人様 **10,000円** (税・サービス料込)
- お早めにご予約ください。

福岡国税局鑑評会において「大賞」、「金賞」を受賞した「杵の川」。蔵の技の粋を集め、採算を度外視して醸される至高の酒。その香味はまさにお酒の芸術品。長崎県が誇る銘酒「杵の川」と秋月の創作料理をぜひお楽しみください。

〈令和元年度〉

福岡国税局鑑評会受賞酒

- ◎杵の川大吟醸しずく搾り…〈大賞〉
- ◎純米大吟醸子屋…〈金賞〉
- ◎純米杵の川…〈金賞〉
- ◎杵の川特別純米磨き60…〈金賞〉



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)



天空の
ランチ 鯔会席

お一人様 **3,300円**
(税・サービス料込)

◎先付け ◎鯔(鯔七貫) ◎蒸物(茶碗蒸し) ◎うどん
◎止め碗(南関巻き・細巻き・赤出汁) ◎デザート



天空の
ディナー 莚蒲(あやめ)

お一人様 **8,800円**
(税・サービス料込)

◎先付け ◎お造り ◎吸物
◎鯔(香: 旬魚三貫) ◎蒸物 ◎鯔(式: 旬魚三貫)
◎焼物 ◎鯔(参: 旬魚三貫・イクラ) ◎止め碗 ◎デザート



日本酒3種飲み比べプラン

●2020年3月1日(日)～5月31日(日)

●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種類を飲み比べが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
●新潟県の清酒：越乃寒梅、八海山、風和の3種類
いずれかお選びください。



初節句、桃・端午の節句、お食い初めに

お祝い膳付きプラン

●2020年3月1日(日)～5月31日(日)

●【ランチ】

お一人様 **6,050円** (税・サービス料込)

●【ディナー】

お一人様 **9,350円** (税・サービス料込)

●3日前までの要ご予約

お子様の健やかな成長を願ってお節句にふさわしいプランをご用意しました。また、お食い初めなどのお祝いの席にもご利用頂けます。

【特典】お祝い膳付き

至極の握り

鮎 DINING 天空による、鮎へのこだわり。
厳選に厳選した食材…。
さらに「塩」、「砂糖」、「酢」、「米」が全てを調和し、
お醤油を使わないその食材に合わせた味付けと
カウンターでの感性溢れる技。味・食感・雰囲気
全てを楽しむ鮎の醍醐味をご堪能下さい。



創作鮎を満喫できる特別な歓送迎会

歓送迎会プラン

●2020年3月1日(日)～4月30日(木)

●【ランチ】お一人様 **5,500円** (税・サービス料込)

●【ディナー】お一人様 **11,000円** (税・サービス料込)

●3日前までの要ご予約

旬の食材を使った寿司は、あえて醤油で味わうスタイルではなく、素材に合わせてそれぞれにアレンジ。食感の奥に広がる豊かなコクを引き出す創作鮎で愉しむ上質な歓送迎会を。

【お飲み物】ソフトドリンク各種・ビール・焼酎・ワイン(赤・白・スパークリング)・日本酒

【特典】無料送迎バス15名様以上で1台。※市内近郊に限らせて頂きます

春の旬魚にこだわった季節限定プラン

春のちらし鮎膳

●2020年3月1日(日)～

4月30日(木)

●【ランチ】

お一人様 **4,400円** (税・サービス料込)

●前日までの要ご予約

春を代表する魚「桜鯛」、そして春の野菜の菜の花、グリーンピースなど旬の素材にこだわった、季節を感じる色彩豊かなちらし鮎膳。

長崎港を一望できる上質な空間で、季節を感じるランチをお召し上がりください。



鮎 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。

竹彩の
ランチ 山桜

お一人様
(税・サービス料込) **3,300円**

◎温かいオードブル◎スープ◎旬の焼き野菜◎シェフお勧めのステーキ
◎佐賀県産背振米のご飯、味噌汁、香の物◎デザート◎コーヒーまたは紅茶





竹彩の ひまわり
ディナー 向日葵

お一人様
(税・サービス料込) **8,800円**

◎アミューズ◎オードブル◎スープ◎旬の焼き野菜◎高枝牛◎ロース肉(100g)◎佐賀県背振米の御飯と味噌汁or焼きおにぎりの和風お茶漬け◎デザート◎コーヒーまたは紅茶



「ルー・デュモン」と竹彩鉄板焼のマリアージュ。
ルー・デュモン×スタジオジブリ
コラボワインと鉄板焼き

- 2020年5月22日(金)
- 【ディナー】1名様 15,000円(税・サービス料込)
- 3日前までの要ご予約
- 18:00受付開始、18:30開宴

フランスブルゴーニュで新進気鋭の醸造家として認められる日本人醸造家、仲田晃司氏が手掛ける、ルー・デュモンと、スタジオジブリのプロデューサー鈴木敏夫氏がコラボしたスペシャルボトルをご用意。ワインに合わせた竹彩の特別ディナーと共に素敵な夜をお過ごしください。



宮崎駿氏
デザインの落款



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

March-April-May



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



5月22日(金) 鉄板焼き『竹彩』にてワイン会開催

① Lou Dounmt 天地人 Chardonnay ルーディモン 天地人 シャルドネ

「スタジオリ」に「ルー・ディモン」のスペシャルコラボです。近年最も話題性に富んだワインでありながらブルゴーニュを拠点とする日本人醸造家 仲田晃司氏による厳格なワイン造りには高評価を得ています。

② Mongeard Mugneret Bourgogne Chardonnay モンジャール ミニユール ブルゴーニュ シャルドネ

ブルゴーニュを代表する大ドメーヌ、モンジャール ミニユール。数ある数珠繋ぎの所有畑の中でリーズナブルで高品質と評価を受けてます。モンジャール ミニユールの入門ワインとしてお薦めの白ワインです。

③ Robert Mondavi Napa Valley "Fume Blanc" ロバート・モンダヴィ ナパヴァレー "フュメ ブラン"

カルフォルニアワインの父「ロバート・モンダヴィ」の代表作の一つ。アメリカ人にとって発音しにくいソーヴィニヨンブラン＝フュメブランを命名した名付け親。爆発的な人気を誇ります。

④ Lou Dounmt 天地人 Pinot Noir ルーディモン 天地人 ピノノワール

「スタジオリ」に「ルー・ディモン」のスペシャルコラボです。近年最も話題性に富んだワインでありながらブルゴーニュを拠点とする日本人醸造家 仲田晃司氏による厳格なワイン造りには高評価を得ています。

⑤ Cuvee "NOWAT" 2015 Cotes de Provence キュヴェ "ノーワット" 2015 コート・プロヴァンス

『NO WAT』=NO→使わない WAT→電気(電気未使用)。全ての醸造作業を機械に頼らず手作業で真心こめておこなっています。ワイン造りの姿勢が認められ、ワイン最高峰「ロマネコンティ」の古樽で24か月熟成させるワイン。

⑥ ADRIANO Marco e Vittorio "Barbaresco" アドリアーノ マルコ & ヴィットリオ "バルバレスコ"

イタリアワインの王様「バロロ」の弟分に君臨するバルバレスコ。タンニン控え目でスパイシーな伝統的でテロワールの特徴を生かしたピエモンテのワイン。

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のごご贈答に。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&エステティックチケット

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

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イ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

鯨 DINING 天空

グリーンピースおこわ

材料	米	1合	グリーンピース	100g
	もち米	1合		
	塩	4g		

- ①米、もち米をといで水に漬けておく。
- ②グリーンピースを水で洗い、ざるに上げて水分を切り、大きじ1の塩をまぶして10分程おく。
- ③米、もち米をざるに上げ、グリーンピースの塩を洗い落とし、炊飯器に入れて、米、グリーンピース、塩、水を入れて炊く。
- ④お好みで、うす焼き玉子、桜でんぶなどを添えると色どりが良くなります。

RESTAURANT FOFEST

トマトと海老、春野菜のサラダ仕立て

材料	トマト	1個	エビ	1匹
	ボテトサラダ	適量	枝豆	適量
	キャベツ千切り	適量	水菜	適量

1. トマトの上をカットして中をくり抜いておく
2. お好みのボテトサラダやキャベツの千切りなど千切りなどサラダをトマトの中に詰める
3. 海老と季節の野菜を茹でてトマトの中に盛り付ける
4. 豆苗や水菜、ハーブで飾り付ける。
5. 今回は海老を用意しましたが、お好みでサーモンや鳥賊などを盛り付けても華やかに盛り付けられると思います。



鉄板ダイニング
CHIKUSAI

竹彩

創作料理と実習

秋月

- ①ビーフプロシェット 照り焼き風味
- ②ローストビーフの和風野菜マリネ包み
- ③チキン胸身のムース 錦糸卵巻

①材料	牛モモ肉 20g×2個	②材料	ローストビーフスライス 40g×1枚	③材料	鶏胸肉 100g
	ピーマン 3g×2個		スイスチャード(ワダン草)		卵白 2分1個
	オニオン 3g×2個		茎5gマッチ棒切り		生クリーム 30cc
	ピック 1本		青紫蘇ドレッシング 適量		塩・胡椒 適量
					木耳・人参微塵切り 適量
					錦糸卵用 卵一個

- ①玉葱・ピーマンは一度茹でて置く。鶏肉は分量に四角にカットして置くピックに肉・野菜と串刺しにして塩・胡椒をしてフライパンの油を敷いて色よく焼き上げる。上が印刷に醤油・日本酒生姜のすり下ろしを加え、バターを加え照りを出し仕上げる。
- ②ワダン草は茎の部分をマッチ棒切りにして一度軽く茹で氷水にあて水気を切って青紫蘇ドレッシングで和えローストビーフで包みカットする。
- ③鶏の胸肉はぶつ切りにしてフードプロセッサーで攪拌し卵白を加え、最後に生クリーム・塩・胡椒で味を整えるラップを敷きその上に錦糸卵を置き鶏の胸肉の一度沸いた木耳・人参を加え物を棒状に置きラップでウインナーの様に巻き込み両端を縛り蒸し器で10分で蒸し上げ、冷めてからスライスする。(マヨネーズを添えるとよりおいしくなります。)

※色取りに春らしく色鮮やかに盛り付ける様、人参・大根の千切りサラダを添えております。

春香る彩り和食

①海老みたらし彩り団子		だし80cc	材料	海老ミンチ	30g	彩りアアラレ
②煮卵		濃口醤油 20cc		卵	1ヶ	又はミジンコ 少々
③筍・春香(青さ)揚げ		味醂 20cc		筍	10g	串 1本
④菜の花・桜長芋お浸し		だし80cc		菜の花	2本	青さ・天ぷら粉 適量
⑤鯖・明太マヨ焼き		薄口醤油 10cc		長手	25g	色粉(ピンク) 適量
		味醂 10cc		鯖	12g	明太・マヨネーズ 適量

1. ①の作り方も海老を包丁で叩きミンチにしボウルに入れ、全卵をいって適量入れ薄口醤油、味醂で下味を付け団子にしてボイルし加熱する。
氷水で冷まし、水けをきり、小麦粉をまぶし、天ぷら衣にくぐらせアアラレを付ける。
170℃くらいの油で色が付かないように揚げ軽く塩を串に刺す。
2. ②の作り方鍋に卵、水を入れ沸騰してから5分間ボイルし、氷水に入れ冷まして殻を剥き1日以上、たしに漬けておく。
3. ③の作り方水煮の筍をカットし、天ぷら衣を作り乾燥の青さを適量入れ180℃の油で揚げる。
4. ④の作り方菜の花を下のかたい所を外し、さっとボイルし氷水に付ける。
長芋をカットし、桜の型押しで押し、薄いピンク色を付けた水を鍋に入れ串がすっと入るぐらいボイルし鍋ごと氷水に入れ冷ます。水けを切り漬けだしに漬けてお浸しにする。
5. 鯖をカットし、軽く塩をして4分程180℃のオーブンで焼き、マヨネーズに明太を適量入れた明太マヨを焼いた鯖に塗り2分程焼く。
6. 彩りを考え、水の芽を添え出来上がり。

Restaurant information

Lady's Day Lunch | レディースデイ ランチ



上質なレストランでちょっとリッチな女子会を。

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」。

曜日より各店ごとに**素敵なサービス**がございます。お問い合わせのうえ

お気軽にご利用下さいませ。

〈期間〉2020年3月1日(日)～5月31日(日)



RESTAURANT **FOREST**

設定日：火曜日、木曜日

〈特典〉
Wデザート



創作料理と天ぷら
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



鯨 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

Mother's Day Plan | 母の日プラン 〈期間〉2020年5月9日・10日・11日



3日前までの
要ご予約

フォレスト・秋月・天空・竹彩 4店舗合同企画

Mother's Day

大好きなお母さんにありがとうの
気持ちを込めて。

期間中ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートで
ランチorデザートをご利用の方に、

母の日にピッタリのプレゼントをご用意しております。

この機会にお母様をご招待してみませんか？

特典 ランチの方にはブルガリ石鹸プレゼント
ディナーの方には、
ブルガリシャンプー&コンディショナープレゼント



RESTAURANT **FOREST** TEL.095-864-7775

創作料理と天ぷら
秋月 TEL.095-864-7772

鯨 DINING **天空** TEL.095-864-7717

鉄板焼ダイニング
竹彩 TEL.095-864-7733

ご法要プラン | 15名様より無料送迎有(要予約)



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。

選べる 4つのコース (税・サービス料込)	6,600円	7,700円
	8,800円	11,000円

◇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・ご案内状もご要望に合わせてご用意させていただきます。



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(LO)
●17:00～21:00(LO)
5名様～50名様

創作料理と天ぷら 秋月
TEL.095-864-7772

●11:00～14:00(LO)
●17:00～21:00(LO)
5名様～24名様

鯨DINING 天空
TEL.095-864-7717

●11:00～14:00(LO)
●17:00～21:00(LO)
5名様～20名様

鉄板焼ダイニング 竹彩
TEL.095-864-7733

●11:00～14:00(LO)
●17:00～21:00(LO)
5名様～14名様

Restaurant information

Welcome party and Farewell party Plan at Restaurant |

レストラン歓送迎会プラン (期間)2020年3月2日(月)～4月30日(木)



ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートの
レストラン各店では
歓送迎会プランをご用意しております。
美しい長崎の港を見下ろしながら、
地元の素材を使った旬のお料理を
ご堪能できます。
思い出に残る特別なひとときを
お過ごしください。

レストラン フォレスト



特典 無料送迎バス
(15名様以上・長崎市内近郊)

(お一人様) **8,800円～** フリードリンク付
※サービス料・税金込 ※6～50名様

◎ランチ/11:00～14:00◎ディナー/17:00～21:00
◎席数50席

創作料理と天ぶら 秋月



特典 無料送迎バス
(15名様以上・長崎市内近郊)

(お一人様) **8,800円～** フリードリンク付
※サービス料・税金込 ※4～24名様

◎ランチ/11:00～14:00◎ディナー/17:00～21:00
◎テーブル22席・座敷(廻りこたつ)24席、
天ぶらカウンター9席

鯨DINING 天空



特典 無料送迎バス
(15名様以上・長崎市内近郊)

(お一人様) **11,000円～** フリードリンク付
※サービス料・税金込 ※4～20名様

◎ランチ/11:00～14:00◎ディナー/17:00～21:00
◎カウンター11席・個室3室(2～6名様)

鉄板焼ダイニング 竹彩



特典 プライベート感のある個室でのプラン

(お一人様) **11,000円～** フリードリンク付
※サービス料・税金込 ※6～50名様

◎ランチ/11:00～14:00 ◎ディナー/17:00～21:00
◎席数24席(個室2室)

(ご予約・お問い合わせ) ■レストラン フォレスト TEL.095-864-7775 ■創作料理と天ぶら 秋月 TEL.095-864-7772 ■鯨DINING 天空 TEL.095-864-7717 ■鉄板焼ダイニング 竹彩 TEL.095-864-7733

Bus Lunch Plan | 秋・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



創作料理と天ぶら
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(ほりこたつ)24席・
天ぶら カウンター9席



鯨 DINING 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

Banquet information

Welcome party and Farewell party Plan |

歓・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
歓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

特典	プラン基本特典 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歓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	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	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。●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。

Spring Beer Party Plan | スプリングビアパーティープラン 【ご宴会場】30名様～300名様



●会場/バンケットルーム

平日限定・貸切プラン(30～300名様)

ビアビュッフェ料理&お飲み物(飲み放題)
17:00～21:00(ご利用時間 2時間)

ベーシックコース **¥5,000** (税中込)

プレミアムコース **¥6,500～** (税中込)

■プレミアムコースにはライブキッチンが付きまします。
◎サイコロステーキ ◎海鮮焼き
のいずれかより お選びいただけます。

特典

①マイク・音響機器・スクリーン・
プロジェクター使用料無料
②無料送迎マイクロバス
(30名様以上・長崎市内近郊)

厄入りプラン | 【期間】2020年6月1日(月)～6月30日(火)

厄年に至るまで無事であったことに感謝し、
また今後の健康と無事を祈る厄入り厄払い。
本厄は男性の場合は、数え年で25歳、42歳、61歳、
女性の場合は19歳、33歳、37歳とされています。
職場やグループで神社でのお祓いの後、
ゆっくりと仲間の健康を願う宴を
ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートでお過ごしください。



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)

平日限定
30名様より

ドリンクメニュー

(飲み放題:2時間)

■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

◎卓盛料理・ビュッフェ料理からお選びいただけます。 ※土・日・祝休日は、プレミアムコースよりとなります。

特典

◎レストランチケット6,000円分プレゼント ◎九州のオススメ焼酎5銘柄付き
◎100名様以上の場合12,000円分プレゼント ◎30名様以上より無料送迎バス有り



GARDEN TERRACE WEDDING

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート ブライダル情報



《 豪華特典付 》

ブライダルプランのご案内

6月
June

7月
July

8月
August

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。

ホームページ・Instagramもご覧ください



Instagram



Bridal Plan 〈2020年〉6・7・8月の花嫁に贈る、豪華な特典付きブライダルプラン!

6・7・8月にご結婚を予定されている方に、豪華特典付ブライダルプランをご用意!
まずはお問い合わせのうえ、ブライダルフェアにお越しください。

6月&7月 BRIDAL PLAN



煌めく長崎の海を背景に繰り広げられるチャペル挙式。人生の記念すべき日を挙式から披露宴まで、お二人にもゲストにもご満足いただける最高のおもてなしでお迎えます。

適用期間

2020年6月1日～
2020年7月31日までの挙式

適用条件

80名様以上。衣裳・装花・写真を
当式場にてご利用ください。

豪華特典

■ チャペル挙式
プレゼント ■

■ ドレス20万円分
プレゼント ■

■ 《シーズン特典》御一人様×1,000円OFF ■

さらに オトク! 8月 BRIDAL PLAN



恋するふたりにうれしいお得なウェディングプラン。開放的なリゾート感たっぷりのウェディングはいかがですか。ビッグな特典をご用意してお待ちしております。

適用期間

2020年8月1日～
2020年8月31日までの挙式

適用条件

80名様以上。衣裳・装花・写真を
当式場にてご利用ください。

豪華特典

■ チャペル挙式
プレゼント ■

■ ドレス20万円分
プレゼント ■

■ タキシード10万円分
プレゼント ■

■ 《シーズン特典》御一人様×2,000円OFF ■



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 ● プライダル ● 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>