

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

6 / 7 / 8
June / July / August



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS



Lunch

カジュアルランチ

お一人様

2,200円（税・サービス料込）

◎オードブル◎スープ◎魚料理◎肉料理
◎デザート◎パン◎コーヒー〈全7品〉

平日
限定



白ワインの女王シャルドネと
フォレストのフルコース

夏のシャルドネ ペアリングディナー

●2020年7月1日(水)～8月31日(月)

●【ディナー】お一人様 12,000円
（税・サービス料込、ワイン2杯付）

●前日までの要ご予約

世界で愛される白ワイン「シャルドネ」と、長崎県産の食材を中心に、素材の魅力を存分に引き出すフォレストの豪華なフルコースとのペアリングディナー。

ワインに合わせたオリジナルメニューで、お食事とワインを存分にお楽しみいただけます。

【特典】

原産国別シャルドネ（白ワイン）2杯付き





Dinner

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◎オードブル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〉



特別な記念日を個室で夜景を二人占め

ナイトビュー記念日スペシャルディナー

●2020年6月1日(月)～8月31日(月)

●【ディナー】お一人様 17,000円 (税・サービス料込)

●2名様～8名様(最大)、3日前までの要ご予約

フォレストの個室を使って、特別な記念日のフルコースディナーを美しい夜景を眺めながらゆったりとお楽しみください。

【特典】◎乾杯シャンパン◎室料◎ミニブーケ◎メッセージ付きデザート

フリードリンク付きフルコースディナー

シャンパーニュ フリーフローディナー

●2020年6月1日(月)～6月30日(火)

●【ディナー】お一人様 10,000円 (税・サービス料込)

●前日までの要ご予約

シャンパン、ワイン、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンクの飲み放題がついたお得なフルコースディナーです。



特典

すべて飲み放題
◎シャンパン
◎ワイン(赤・白)
◎ウイスキー
◎日本酒
◎焼酎(米・麦・芋)
◎ソフトドリンク



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。



Lunch

お龍さんランチ

お一人様

2,200円

(税・サービス料込)

◎先付け ◎お造り ◎吸物 ◎煮物 ◎焼物
◎揚げ物 ◎御飯 ◎止め椀 ◎デザート



Dinner

石蓆(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
◎揚げ物 ◎止め肴 ◎御飯 ◎止め椀 ◎デザート



世界の「泡」と旬会席

ビール・シャンパン・日本酒スパークリング



世界のビールや日本酒スパークリングなど“泡”と旬の会席料理 世界の“泡”飲み尽くし×旬会席

- 2020年6月1日(月)～8月31日(月)
- 【ディナー】お一人様 **11,000円** (税・サービス料込)
- 前日までの要ご予約

旬の素材を活かした創作会席を、世界の「泡」で味わい尽くす。夏らしく「泡」にこだわり集めた世界のビールや日本酒スパークリング、そしてシャンパン。秋月の素材の味を活かした創作会席料理とともにさわやかなひと時をご堪能ください。



パリで開催された日本茶コンクールで金賞を受賞したお茶を使用

天ぷらコースと金賞受賞のお茶漬け

- 2020年6月1日(月)～8月31日(月)
- 【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 **8,800円/11,000円** (税・サービス料込)
- 前日までの要ご予約

秋月の天婦羅コースのメの料理として提供されていたお茶漬けが、「Japanese Tea Selection PARIS」で金賞を受賞したそのぎ茶を使ったお茶漬けに変わります。一味違う上質なお茶漬けを、天婦羅のコースとともに楽しみいただけます。



長崎花火物語

- 2020年7月下旬(5月に日程発表)
- 【ディナー】お一人様 **11,000円** (税・サービス料込)
- お早めにご予約ください。

世界新三大夜景と謳われる長崎の美しい夜景と夏の風物詩である花火が織りなす美の競演。パノラマビューという恵まれたロケーションで眼前に広がる光のきらめきを眺めながら秋月自慢の創作料理をご堪能ください。



創作料理と天ぷら

■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



Lunch

ランチ 鮨会席

お一人様

3,300円（税・サービス料込）

◎先付け ◎鮨（鮨七貫） ◎蒸物（茶碗蒸し） ◎うどん
◎止め椀（南関巻き・細巻き・赤出汁） ◎デザート

平日
限定



世界の「泡」と鮨会席

ビール・シャンパン・日本酒スパークリング

世界のビールや日本酒スパークリングなど“泡”と創作鮨

世界の“泡”飲み尽くし×鮨会席

●2020年6月1日（月）～8月31日（月）

●【ディナー】お一人様 11,000円（税・サービス料込）

●前日までの要ご予約

夏らしく「泡」にこだわり集めた世界のビールや日本酒スパークリング、そしてシャンパン。選びぬいた素材と職人の技でつくる創作鮨とともに、さわやかなひと時をお愉しみください。



日本酒3種飲み比べ

●2020年6月1日（月）～8月31日（月）

●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

●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。



Dinner

ディナー あやめ 菖蒲

お一人様

8,800円

(税・サービス料込)

◎先付け ◎お造り ◎鮓(巻:旬魚三貫) ◎煮物椀
◎鮓(式:旬魚三貫) ◎焼物 ◎鮓(参:旬魚三貫・イクラ)
◎止め椀 ◎デザート



前菜+シャンパン3種飲み放題(90分)

鮓(すし) シャン

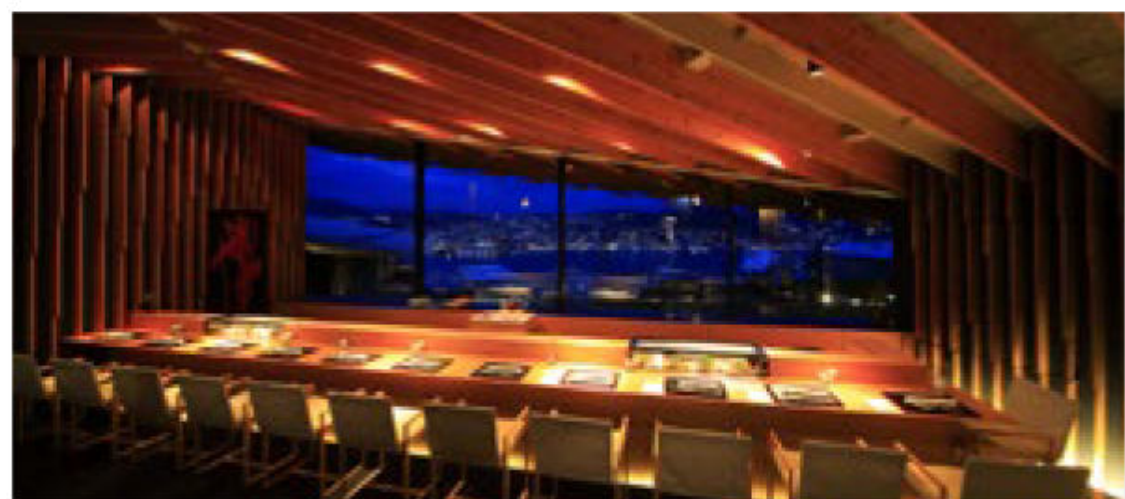
●2020年6月1日(月)～8月31日(月)

●お一人様 6,600円(税・サービス料込)

美しい天空からの景色を眺めながら、まずは一杯というときにおすすめの鮓シャン。前菜にシャンパン3種の飲み放題がついたお得なプランです。

至極の握り

鮓 DINING 天空による、鮓へのこだわり。
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
全てを楽しむ鮓の醍醐味をご堪能下さい。



鮓 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。



Lunch

ランチ やまざくら 山桜

お一人様

3,300円 (税・サービス料込)

◎温かいオードヴル◎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

熟練シェフの技によって素材本来の旨みを引き出す極上の鉄板焼



Dinner

〈ディナー〉真夏限定
避暑地南フランス料理×鉄板焼 お一人様 8,800円 (税・サービス料込)

●2020年8月1日(土)～8月31日(月)

◎アミューズ◎オードヴル◎旬の焼き野菜◎吉崎牛◎ロース肉(100g)
◎佐賀県産背振米の御飯 ダミー ◎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

8月限定ディナー。
南フランスの香り漂う
鉄板焼コースです。



ご家族やお友達と、個室でゆったり鉄板焼きを味わう。

個室DE納涼プラン

- 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
- 4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の中、個室でゆったりと上質な鉄板焼きを味わう。飲み放題ですので、気兼ねなく気の合う仲間とお愉しみいただけます。特別な記憶に残るひとときを竹彩でお過ごしてください。

【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

送迎車付

4名様以上/平日限定
長崎駅⇄ガーデンテラス長崎

【特典】個室DE納涼プランをご利用のお客様に「旬魚のソテー」を一品サービス致します。



1964東京オリンピック選手村料理が、お昼のランチのチョイスメニューに登場

ホタテ貝柱のサフラン煮 現代風

- 2020年7月1日(水)～7月31日(金)
- 【ランチ】平日:お一人様 **4,400円**～、土日祝:お一人様 **5,500円**～〈税別・サービス料込〉

東京オリンピック開催を記念して、前回の東京オリンピック時に選手村で提供されたお料理を、現代風にアレンジしてご提供いたします。厳選した素材を卓越した職人の技によって目の前の鉄板で焼き上げる、他では味わえない贅沢なひと時をお愉しみください。



長崎花火物語

- 2020年7月下旬(5月に日程発表)
- 【ディナー】お一人様 **11,000円**〈税・サービス料込〉
- お早めにご予約ください。

世界新三大夜景と謳われる長崎の美しい夜景と夏の風物詩である花火が織りなす美の競演。パノラマビューという恵まれたロケーションで眼前に広がる光のきらめきを眺めながら竹彩自慢の鉄板焼きをご堪能ください。



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。

生まれ育った長崎を一望できる最高のロケーションで 真心込めたおもてなし

ご法要プラン

より思い出の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語りください。



和・洋・中のエッセンスを取り入れた、
四季折々の旬の味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。

RESTAURANT **FOREST**
レストラン フォレスト

TEL.095-864-7775



海の幸から山の幸まで、
心を尽くした旬の味覚を、
一品一品じっくりと
ご賞味ください。

創作料理と天ぷら

秋月

TEL.095-864-7772



長崎で獲れた新鮮な旬の魚介類と職人の技の競演を、
最高のロケーションでお楽しみいただけます。

鯔 DINING **天空**

TEL.095-864-7717



厳選された旬の食材を豪快に焼き上げるさまを
五感でお楽しみいただけます。

鉄板焼ダイニング **竹彩**
CHIKUSAI

TEL.095-864-7733

選べる4つのコース(4店舗共通) **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。

15名様より
無料送迎有
(要予約)

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
ルフコンパや忘・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**



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に、ホテルの味のレシピをお知らせします。
ホテルテイ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

RESTAURANT **FOREST**



ビールのおつまみには、キムチやチーズを入れて味をしっかりつけてもOK。
お子様にはトウモロコシやソーセージを入れても美味しくお召し上がり頂けます。

茄子と小海老のトマト煮 ハトシのように

材料	サンドイッチ用パン 8枚	玉葱みじん切り 20g	ムキ海老 小口切り 100g
	オリーブオイル 20g	トマト 小サイズ角切り 1/2個・50g	木綿豆腐 水切り 1/8丁・50g
	ニンニクみじん切り 少々	茄子 みじん切り 1/2本・60g	卵黄 1個
	カレーパウダー 1g	ケッチャップ 20g	◎仕上がり280g約4セット分

- 鍋にニンニク、オリーブオイルを入れ香りを出す。
- カレーパウダー、玉葱、茄子の順に炒め、塩・胡椒で軽く下味をつける。
- ②にトマトを加え炒めて ケッチャップも加え少し煮詰める。
- 弱火にして海老を加え火を通したらボールに取り冷ましておく。
- 冷ました④に水切りした豆腐、卵黄を加え良く混ぜ、塩で味を調える。
- サンドイッチ用のパンを綿棒で軽く伸ばし薄くする。
- 卵白を刷毛でパンの淵に塗り、具材のソースを70gのせ測はのりしろの様にあけておく。
- もう一枚のパンの淵にも卵白を塗り重ねて淵をしっかり押さえる。
オーブントースターで香ばしく焼き上げる。

創作料理と天ぷら

秋月



スタミナ、豚、納豆、ねばねば和え

材料	豚バラスライス 25g	【ジンジャーソース】	
	納豆 1分の1p	生姜 70g	濃口醤油 300cc
	オクラ 2本	玉葱 40g	味醂 300cc
	長芋 20g	ニンニク 5g	オレンジジュース 175cc
	卵黄 2分の1ヶ	リンゴ 4分の1ヶ	砂糖 25g
	ラディッシュ 適量	酒 300cc	

- ソースを作る。iiのI～IVをジューサーミキサーに回りやすいくらいの大きさに適当にカットし、ミキサーの容量にあうくらいI～IVを入れ、酒を入れ回す。
- I～IVがピューレ状になったら、全ての材料をボウルに入れ混ぜ合わせる。
- ジンジャーソースを100cc鍋に入れ沸騰させ、適量の水溶き片栗粉で冷めてから使うので、弱めにとろみを付け冷ます。今回、使用するのは30ccくらいです。ドレッシングの感覚で使して下さい。
- 豚バラスライスは加熱し、冷しゃぶにする。オクラはボイルし氷水に付け冷ます。
- 長芋はサイコロにカットし、オクラ、ラディッシュは彩りを考えカットする。
- 納豆と卵黄をボウルに入れ混ぜる。
- ⑥を器に盛り、④、⑤は高さなど、彩りを考えて盛り付けソースを掛け出来上がり。
- このソースは本来、炒め物用なので、鶏肉や豚肉、野菜など炒める時に使われても美味しく召し上がれます。
結構、味は濃いめなのでソースの量加減によりますが塩胡椒など下味は必要ありません。色々試されて下さい。

鯨 DINING 天空



ニラと牛肉のおやき(8個分)

材料	強力粉 100g	牛肉 100g	①酒 大さじ1	〈焼き用〉
	薄力粉 100g	ニラ 1/3束	みりん 大さじ1	ごま油(サラダ油)
	熱湯 150cc	ごま油 少々	醤油 大さじ2	熱湯
	塩 少々		砂糖 小さじ1	

- 強力粉・薄力粉・塩を合わせ、熱湯を少しずつ加えてよく練り、ラップをかけて30分程度ねかせておく。
- フライパンで牛肉をごま油で焼き、合わせた①を入れて水分がなくなるまで炒める。仕上げにニラを入れ、火を止めてバットに広げて冷ます。
- 生地を8等分に分け、麺棒でのばして、あんを包む。
- フライパンにごま油(サラダ油でも可)をしき、包んだおやきを中火で片面焼き、裏返して、お湯をひたひたに入れ、蓋をして蒸し焼きにする。

鉄板焼ダイニング
CHIKUSAI

竹彩



海の幸の湯葉揚げ、スイートチリソース添え

材料(一人前)	小海老 2本	小麦粉 少々	天ぷら粉 サラダオイル
	帆立貝柱 1個	ライム 8分1個	【スイートチリソース】
	椎茸(粗微塵切り) 2分1枚	麵つゆ 適量	酢100cc・水100cc砂糖70g・赤唐
	筍の水煮(粗微塵切り) 10g	ミックスハーブリーフ 適量	辛子2本(微塵切り)大蒜1片(すり
	三つ葉(粗微塵切り) 5g	プチトマト 1個	下ろし)・ナンプラー大さじ1杯・
	生湯葉10cm×10cm角 3枚	飾り用ハーブ 1枝	コーンスターチ適量

- 小海老は4分1にカット・微塵切りの椎茸・筍をストレートの麵つゆで少し炊き冷ましその中にカットした海老を加え2～3時間冷蔵庫で休ませる。麵つゆを切りてから三つ葉の微塵切りを加えて全体的に良く混ぜる。
- 生湯葉10cm×10cmを広げ上記の合わせたものを適量入れ巻込み小麦粉の水溶きで最後を接着する。
- 巻込んだ生湯葉に小麦粉を薄くまぶし、天ぷら粉を冷水で溶いたものを付けサラダオイル180℃でカリッと揚げる。
- 盛り付けは夏らしくハーブサラダ・プチトマトなどを添え、スイートチリソースは別の容器に入れて盛り付けます。
(抹茶塩・レモン塩等とも良くマッチングします)

Restaurant information

Lady's Day Lunch | レディースデイ ランチ

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートの
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」。

曜日により各店ごとに素敵なサービスがごございます。

お誘い合わせのうえお気軽にご利用下さいませ。

〈期間〉2020年6月1日(月)～8月31日(月)



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



鮨 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

Bus Lunch Plan | 秋月・天空のバスランチプラン

送迎付

15名様以上
平日限定

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートのレストラン「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....



1週間前までの要ご予約

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

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



鮨 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

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。

平日限定
30名様より



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)

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・コココーラ・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

6月～8月開催 ご宴会特別プラン | 【期間】2020年6月1日(月)～8月31日(月)



※料理写真はイメージです。

6月・7月・8月限定で、ご宴会特別プランをご用意致しました。
通常のプランと比べお得な内容となっております。この機会にぜひご利用下さい。

〔お一人様〕 **6,500円～** (税・サービス料込)

平日
限定

30～300名様

料理・飲み放題付き



- ◎会場:バンケットルーム
- ◎時間:11:00～21:00(2時間)
- ◎お料理:卓盛料理(特別メニュー)
- ◎お飲物(飲み放題限定メニュー)

特典

- ①マイク・音響機器
- ②スクリーン・プロジェクター
- ③無料送迎マイクロバス 他

ご宴会通年プラン | 【期間】2020年6月1日(月)～12月29日(火)

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。



◎スタンダードコース

お一人様(飲み放題付き)
7,500円～
(税・サービス料込)

◎プレミアムコース

お一人様(飲み放題付き)
8,500円～
(税・サービス料込)

◎お料理:鉢盛もしくはビュッフェスタイルのいずれかとなります。
◎お飲み物:フリードリンク(2時間)

ドリンクメニュー

- ◎アルコール/ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・焼酎(麦/米/芋)
- ◎ノンアルコール/ドライゼロ・ウーロン茶・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール



様々なご宴会・会議にご利用いただけます。【ご宴会場:30名～300名様】

◎歓・送迎会 ◎卒業・謝恩会 ◎同期・同窓会 ◎叙勲・褒章受章祝賀会 ◎開業・就任披露 ◎創業・創立・設立周年記念◎説明会・セミナー ◎卒・入学式 ◎入社試験・入社式 ◎展示会・発表会◎インセンティブ(報奨・表彰) ◎会議・総会・大会 ◎慶事・賀寿 ◎ご法要・偲ぶ会 ◎クリスマスパーティー ◎忘・新年会 ◎賀詞交歓会 ◎その他ご宴会

【ご案内】※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。※いずれも平日限定30名様からのご利用です。平日以外の日程についてはご相談ください。

※表示金額は全て消費税・サービス料込の金額となっております。

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

3月
March

2021
4月
April

5月
May

こちらより
ご応募ください



2021年3月・4月・5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！
まずは特設サイトに応募し、ブライダルフェアにお越しください。

2021年4月のBridal Plan

2021年4月に挙式される方へプレゼント！

豪華特典

チャペル挙式
プレゼント

ウェディングドレス
20万円分
プレゼント

タキシード
10万円分
プレゼント

12月・1月割引
500円×人数

ウェルカムパーティー
プレゼント

適用
期間

2021年4月1日～

2021年4月30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。



2021年3月・5月のBridal Plan

2021年3月・5月に挙式される方へプレゼント！

適用
期間

2021年3月1日～3月31日までの挙式

2021年5月1日～5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

ウェディングドレス
20万円分
プレゼント

ウェルカムパーティー
プレゼント

シーズン特典
多数



新型コロナウイルス感染予防について

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートでは、お客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、新型コロナウイルスの感染予防対策を講じております。

その一環として、フロント、各レストラン入口などに消毒液を設置し、各施設をご利用の際には手の消毒をお勧めしております。

また、フロントスタッフはマスクの着用を義務付けており、その他ホテルスタッフは接客時のマスク着用を控えさせていただいております。ホテルスタッフは、毎朝体温計測と手洗い、うがい、出勤時に手指の消毒を義務付けており、体温37.5度以上のスタッフは出勤させておりません。

お客様におかれましては、ご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート 総支配人



無料シャトルバス運行中

長崎駅(交番前)発

ロイヤルテラス玄関経由

グランドテラス着

長崎駅発〈長崎駅前→ホテル〉

便	時間	
1	10:30	
2	11:30	
3	12:30	
4	13:30	
5		
6		
7	16:00	
8	17:00	
9	18:00	
10	19:00	

ホテル発〈ホテル→長崎駅前〉

便	時間	
1	10:00	
2	11:00	
3	12:00	
4	13:00	
5	14:00	
6	14:30	
7		
8	16:30	
9	17:30	
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>