Garden Terrace Wedding

思い描いていたウェディングシーンが、そのまま未来の自分たちにぴったり重なる “夢”を実現するステージ、
それがガーデンテラス長崎ホテル＆リゾートウェディング。

無料シャトルバス運行中

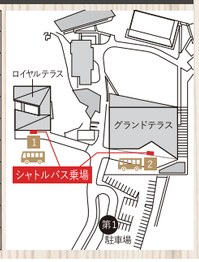
長崎駅発 → ロイヤルテラス玄関経由 → グランドテラス着

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

詳しくは下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
https://www.gt-nagasaki.jp

2304245000130-044

GARDEN TERRACE NAGASAKI HOTELS & RESORTS

2023.4.28[FRI]

REBORN

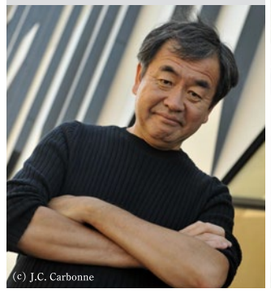
世界的建築家・隈研吾がプロデュースする、劇場都市長崎を愉しむための新たな特等席。

長崎を、世界に誇れるリゾートに。

建築家

隈　研吾

1954年生。1990年、隈研吾建築都市設計事務所設立。慶應義塾大学教授、東京大学教授を経て、現在、東京大学特別教授・名誉教授。30を超える国々でプロジェクトが進行中。自然と技術と人間の新しい関係を切り開く建築を提案。主な著書に『点・線・面』(岩波書店)、『ひとの住処』(新潮新書)、『負ける建築』(岩波書店)、『自然な建築』、『小さな建築』(岩波新書)、他多数。



(c) J.C. Carbonne

日本屈指の食材の宝庫「長崎産」を中心に四季折々の食材を単品メニューで愉しめる。

和モダンをテーマにした落ち着いた店内にはテーブル席だけでなく、カウンターもあり、料理人がお客様の目の前で料理を仕上げてくれます。
また、料理を盛り付ける器は、波佐見焼や有田焼を主に使用し、長崎でしか味わえない酒類も豊富に取り揃えています。その日に仕入れた新鮮な食材を、最適な調理法で提供しますので、いつ訪れても、四季折々の旬の美味しさに出会えます。

メニューの一例

【刺し身】
◎カジキマグロ
◎水イカ
◎大アジ
【珍　味】
◎自家製からすみ
◎鯛わたチーズ
◎イカ塩辛
【野菜もの】
◎西海とまと
◎揚げとうもろこし
【焼き物】
◎甘鯛西京漬け
◎さばのワイン漬け
◎厚切りベーコン
【揚げ物】
◎河豚唐揚げ
◎ばってん鶏の唐揚げ
◎揚げ出し豆腐

【煮物・蒸し物】
◎和牛スジの中華風みそ煮込み
◎和牛ホルモンと野菜の煮物
【肉料理】
◎宮崎牛ロース鉄板焼
◎宮崎牛ヒレ鉄板焼
◎松本農園野菜ソムリエの生姜焼き
【御飯もの・丼もの】
◎ぜいたっか丼
◎まぐろ黄身鉄火丼
◎海鮮玉子丼
【デザート】
◎季節のミルクセーキ
◎フルーツ盛り合わせ
◎胡麻団子

○営業時間
朝食 7:30～10:30(O.S10:00)
夕食 17:00～23:00(O.S22:00)
○24名席×1部屋
○16名席×2部屋(完全個室)
○カウンター11席

長崎産食材の
フルコース

ガーデンディナー

長崎産食材を中心にしながら、シェフが旬の食材にこだわった特別メニューをご提供するガーデンディナー。いつもと違う、ちょっと贅沢なディナーを、レストランフォレストでお過ごしください。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)　ご予約受付中

【ランチ】お一人様 12,000円〈税・サービス料込〉

SUMMER LUXURY DINNER

長崎の旬の食材にこだわった
3つの贅沢なコース

フォレスト
人気 No.1
メニュー

夏のNAGASAKI贅沢ディナー

豊かな自然の中で栽培された地場産の野菜と、海産県・長崎が誇る新鮮な海の幸を贅沢に使って創作された極上のフレンチ。
長崎の美味しさが凝縮された上質な味わいを、ぜひこの機会にお愉しみください。

その日に入る食材を見極め、最高の状態でご提供できる3つのコースをご用意いたしました。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【ディナー】お一人様 14,200円 / 18,000円 / 24,000円〈税・サービス料込〉　ご予約受付中　前日前までの要ご予約

美味しいお料理と
スパークリング＆ロゼワインで
夏の爽やかなディナーを。

スパークリング＆ロゼワイン フリーフローディナー　ご予約受付中

スパークリングワインとロゼワインの飲み放題がついたお得なコース。爽やかなスパークリング＆ロゼワインと調和のとれたフォレストのフルコースディナーをご堪能ください。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)　【ディナー】お一人様 14,000円〈税・サービス料込〉

クリスタル シャンパーニュ＆ クリッグを愉しむ会

2023 6/2［金］　1日限り　限定40名様

◆18:00受付 ◆18:30開宴

○お料理 ○ワイン4種

お一人様 16,000円〈税・サービス料込〉

RESTAURANT FOREST

◎ランチ　weekday 2,500円～〈税・サービス料込〉
　　weekend 3,800円～〈税・サービス料込〉
◎ディナー ―――― 8,000円～〈税・サービス料込〉

■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 095-864-7777(代表)

※お米は国産米を使用しています。※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ください。※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。◎新型コロナウイルス予防対策宣言にのっとって営業しております。

新型コロナウイルス 予防対策宣言　従業員全員の検温実施　飛沫防止シートの設置　スタッフのフェイスマスク着用　パブリックスペースの定期的な消毒・清掃

豊かな風味と
繊細な味わい。

浜木綿会席

豊かな自然に恵まれた長崎の海の幸、山の幸に、
丁寧な下ごしらえを施し、数種類の鰹節をブレンドした自慢のダシで調理した秋月の会席コース。
豊かな風味と繊細な味わいを、美しい長崎の夜景とともにご堪能ください。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)　【ディナー】お一人様 9,500円〈税・サービス料込〉　ご予約受付中

秋月の
夏の逸品

うなぎ会席

ふっくらと調理したウナギを甘辛いタレと
ともにホカホカのご飯でいただく
至福のとき。
季節限定となっておりますので、
この機会にぜひご賞味くださいませ。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【ランチ】
お一人様 6,500円〈税・サービス料込〉

ご予約受付中

旬の「アワビ」を味わい尽くすコース

鮑三昧会席

2023年6月1日(木)～6月30日(金)
【ランチ/ディナー】お一人様 18,000円〈税・サービス料込〉

旬の鮑を、様々な調理方法で味わい尽くす。お造り、踊り焼き、炊き込み
ご飯など、鮑の美味しさを極限まで堪能できる贅沢なコースです。

ご予約受付中
前日までの要ご予約

ケンゾー エステイト&Ch.igai Takahaを愉しむ会

2023 5/19［金］ 1日限り
◆18:00受付 ◆18:30開宴
○お料理 ○ワイン4種
限定40名様
お一人様 16,000円〈税・サービス料込〉

お食い初め・初節句・桃・端午の節句に

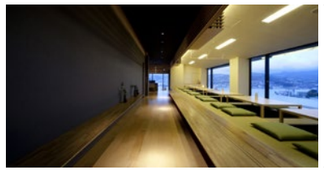
お食い初めプラン

お子様の健やかな成長を願う、お食い初めやお節句にふさわしいプランをご用意しました。
ご家族のさまざまなお祝いの席にご利用くださいませ。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)　ご予約受付中　3日前までの要ご予約

【ランチ】お一人様 6,500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〉

特典
鯛の姿焼き付き



懐石料理と天ぷら
秋月

◎ランチ　weekday　2,500円～〈税・サービス料込〉
　　weekend　3,800円～〈税・サービス料込〉
◎ディナー　――――　8,000円～〈税・サービス料込〉

■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 095-864-7777(代表)

※お米は国産米を使用しています。※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ください。※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。◎新型コロナウイルス予防対策宣言にのっとって営業しております。

新型コロナウイルス 予防対策宣言　従業員全員の検温実施　飛沫防止シートの設置　スタッフのフェイスマスク着用　パブリックスペースの定期的な消毒・清掃

至極の握り鮨を堪能する

Honmaguro-chutoro
本マグロ中トロ

Hamo
鱧

Kajikimaguro
梶木鮪

Uni
雲丹

Issaki
一先

Tachiuo
太刀魚

Aji
鯵

Iwashi
鰯

Tsushima-anago
対馬穴子

Ika
烏賊

Kisu
鱚

ディナーコース 天空

長崎が誇る豊富な海の幸を、より新鮮な状態で味わっていただける天空の鮨。
その中で最も贅沢なコースがこの「天空」です。
さっぱりした食感の奥に広がる豊かなコク。旬の魚と寿司職人の技の競演をご堪能いただけます。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【ディナー】お一人様 24,000円〈税・サービス料込〉

ご予約受付中 | 3日前までの要ご予約

※コースの鮨は全10貫です。鮨の内容は時期によって異なります。

ご予約受付中 | 3日前までの要ご予約

長崎の旬を味わう豪華ランチ

夏の極み鮨会席

2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【ランチ】お一人様 9,500円〈税・サービス料込〉

厳選して仕入れた旬のネタを贅沢に味わうランチコース。春の美味しい魚を磨き上げた職人の技で握る、ここでしか味わえない一品をお愉しみ下さい。

◎先付け◎炙り◎お造り◎鮨(鮨7貫)◎蒸物◎煮物◎止め椀◎デザート

アイランドクラフトビール 3種を販売

長崎県の離島・壱岐島のクラフトビール醸造所 ISLAND BREWERYがつくるクラフトビール3種類を販売します。魚に合う、苦味だけではなく香りも楽しめるビールです。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)

九州の日本酒飲み比べ

九州を代表する地酒を、西九州と東九州から4種類ずつ厳選。
西九州か東九州かお選びいただき、飲み比べできるお得な日本酒のプランです。

2023年6月1日(木)～8月31日(木) ご予約受付中

お一人様〈各〉2,500円〈税・サービス料込〉

■西九州の地酒／◎よこやま(長崎・壱岐)◎清泉石上流(長崎・島原)◎六十餘洲(長崎・波佐見)◎ぼくらの生もと(長崎・平戸)
■東九州の地酒／◎産土(熊本)◎田中六五(福岡)◎庭のうぐいす(福岡)◎ちえびじん(大分)

鮨 DINING 天空 TEN-KU

◎ランチ―――― 3,800円～〈税・サービス料込〉
◎ディナー ―――― 9,500円～〈税・サービス料込〉

■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 095-864-7777(代表)

※お米は国産米を使用しています。※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ください。※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。◎新型コロナウイルス予防対策宣言にのっとって営業しております。

新型コロナウイルス 予防対策宣言 | 従業員全員の検温実施 | 飛沫防止シートの設置 | スタッフのフェイスマスク着用 | パブリックスペースの定期的な消毒・清掃

五感で愉しむ
力強い味と香り。
鉄板焼の醍醐味が
ここにある。

Lunch

プレミアムランチ
◎オードブル◎スープ◎本日の海鮮◎旬の焼き野菜
◎シェフおすすめのステーキ◎ご飯・味噌汁・香の物◎デザート
お一人様 7,700円〈税・サービス料込〉

ランチコース 極み
◎釣り甘鯛のサラダ仕立て◎スープ◎本日の海鮮◎旬の焼き野菜
◎シェフおすすめのステーキ◎ご飯・味噌汁・香の物◎デザート
お一人様 9,800円〈税・サービス料込〉

Dinner

ディナーコース 椿
◎アミューズ◎スペシャルオードヴル◎スープ◎本日の海鮮
◎旬の焼き野菜◎壱岐牛◎フィレ肉とロース肉
◎"竹彩"創作鉄板〆御飯◎デザート
お一人様 14,200円〈税・サービス料込〉

ディナーコース 大手毬
シェフお任せのスペシャル鉄板コース。四季折々の食材の中から、
今日最も輝きを放つ最高の食材を厳選したスペシャルコース。
お一人様 24,000円〈税・サービス料込〉

2種のメインを堪能する大満足の贅沢ランチ

贅沢、壱岐牛・海の幸ランチ
～壱岐牛・オマール海老or鮑～

竹彩自慢の和牛とオマール海老・鮑が同時に堪能できる期間限定の贅沢なランチ。
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お過ごしください。

ランチ	壱岐牛+オマール海老コース	12,000円〈税・サービス料込〉
	壱岐牛+オマール海老+鮑コース	15,000円〈税・サービス料込〉

2023年6月1日(木)～8月31日(木)

ご予約受付中　前日までの要ご予約

個性豊かで飲みやすい
長崎のジンを販売。

ご当地ジン
グラス売り

長崎でできたご当時ジンを販売します。

◎OMOYA GIN(長崎・壱岐)
壱岐島産ゆずをふんだんに漬け込んだクラフトジン。

◎よきつき(令月)(長崎・佐世保)
日本酒をベースに木の実や香草などを加えて再度
蒸留して作った飲みやすいジン。

◎長崎出島ジン デンノシン(長崎・諫早)
長崎奉行所 茂伝之進がつくったと伝わる
日本最古のクラフトジンを現代風にアレンジ。

2023年6月1日(木)～8月31日(木)

鉄板焼ダイニング
CHIKUSAI 竹彩

◎ランチ ―――― 3,800円～〈税・サービス料込〉
◎ディナー ―――― 9,500円～〈税・サービス料込〉

■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 095-864-7777(代表)

※お米は国産米を使用しています。※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ください。※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。◎新型コロナウイルス予防対策宣言にのっとって営業しております。

新型コロナウイルス 予防対策宣言
従業員全員の検温実施
飛沫防止シートの設置
スタッフのフェイスマスク着用
パブリックスペースの定期的な消毒・清掃

BANQUET AT HOTEL RESTAURANT

ホテルレストランのご宴会プラン

早期ご予約受付中

○少人数から大人数まで
幅広いご宴会、承ります。
○人数・ご予算はご相談ください。

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。ご予約は各レストランまで。

RESTAURANT FOREST

懐石料理と天ぷら 秋月

鮨 DINING 天空

鉄板焼ダイニング CHIKUSAI 竹彩

九州創作 千山万水

LAR'S DAY LUNCH

2023 6.1 THU — 8.31 THU

レディースデイ ランチ

お友達とのランチや女子会などに「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。

レストラン フォレスト

〈設定日〉火曜日、木曜日

特典 Wデザート

懐石料理天ぷら 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

鮨ダイニング 天空

〈設定日〉月曜日、木曜日

特典 1,000円OFF

鉄板焼きダイニング 竹彩

〈設定日〉月曜日、水曜日

特典 旬魚のソテー

Restaurant information

FACIAL MEETING PLAN

料理イメージ

御献立の一例（鮨DINING 天空の場合）
○先付け：料理長おまかせ7点盛り ○お造り：天然鯛姿造り
○吸物：天然鯛潮仕立て ○煮物：壱岐牛治部煮 ○焼物：天然鯛兜焼き
○鮨【壱】 ○鮨【弐】 ○鮨【参】○止め椀 ○デザート

お顔合わせプラン

4つのレストランよりお選びいただけます。

●レストラン フォレスト ●鮨DINING 天空
●懐石料理と天ぷら 秋月 ●鉄板焼ダイニング 竹彩

要ご予約

◆お一人様 9,500円〈税・サービス料込〉 12,000円〈税・サービス料込〉 14,200円〈税・サービス料込〉

ご予約特典
◉ホテルスタッフによる記念撮影
◉乾杯ドリンク付

CONJUGAL PLAN

イメージ

結納品・着付・ヘアセット等もご利用できます

◎結納品=38,500円（税込）～
◎結納鯛=50,000円（税込）※捌き料込
◎桝樽=11,000円（税込/清酒一升瓶・計2本）
◎着付=9,900円（税込）
◎ヘアセット=5,500円（税込）
※結納品はお持ち込みいただけます。

イメージ

結納プラン

3つのレストランよりお選びいただけます。

●レストラン フォレスト ●鮨DINING 天空
●懐石料理と天ぷら 秋月

要ご予約

◆お一人様 9,500円〈税・サービス料込〉 12,000円〈税・サービス料込〉 14,200円〈税・サービス料込〉

ご予約特典
◉ホテルスタッフによる記念撮影
◉乾杯ドリンク付

MEMORIAL SERVICES PLAN

故人を偲び、思い出に浸る特別なひととき

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。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らいください。

お料理例

各レストラン選べる3つの料金コース

7,700円/8,800円/11,000円〈税・サービス料込〉

○少人数の法宴も承ります。○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。

15名様より無料送迎有〈要予約〉

ご予約承り中 ■レストランフォレスト ■懐石料理と天ぷら秋月 ■鮨DINING天空 ■鉄板焼ダイニング竹彩

各レストランへのお問い合わせは >TEL095-864-7777（代表） FAX095-864-7771

※表示料金は、消費税相当額（10%）を含みます。消費税については、ご利用時の消費税率にてお預かりします。※お料理、器等は季節によって写真のものと多少異なることがございます。
●お人数、ご予算、お料理、お千菓子、他、何かご不明な点がございましたら、お気軽にご相談ください。

BANQUET YEAR ROUND PLAN

〈ご宴会場〉
20名〜300名様
平日限定プラン

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。

会場では、新型コロナウイルス感染症予防対策を徹底して行っております。安心してご利用ください。

ご宴会 通年プラン

〈期間〉2023年6月1日[木]〜8月31日[木]

STANDARD
スタンダードコース
お一人様 8,000円〜（税・サービス料込）

UPGRADE
グレードアップコース
お一人様 9,000円（税・サービス料込）
お一人様 10,000円（税・サービス料込）

メニューがグレードアップされます。詳しくは、お問い合わせ下さい。

ご利用するお客様に喜んでいただけるよう、多彩な特典をご用意いたしました。

8,000円コースの特典	9,000円コースの特典	10,000円コースの特典
特典 A　特典A	特典 B　特典A+B	特典 C　特典A+B+C
❶乾杯用スパークリングワイン ❷スクリーン・プロジェクター使用料無料 ❸ムービングライト演出 ❹20名様以上、送迎バス無料（長崎市内近郊）	❶フリードリンク・カクテル、各3種 ❷卓上飾花 特典Aと上記、全てプレゼント	❶フリードリンク・焼酎5銘柄 ❷レストランチケットプレゼント 5,000円×2枚 特典A・Bと上記、全てプレゼント

ドリンクメニュー〈2時間飲み放題〉
●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・コカコーラ・ジンジャーエール
※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。※土・日・祝休日はグレードアップコースよりとなります。

お問い合わせ・お申し込み［代表／宴会部］ TEL 095-864-7777

TICKET

大変ご好評いただいております様々な用途に対応いただける3種類のチケット。大切なあの方へ気持ちを込めた贈り物としてご利用ください。

スペシャルお食事券
お食事券（2名様）
16,000円より

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。

ギフトサティフィケイト
チケットは3種類
10,000円・5,000円・3,000円

パーティーの賞品や記念品としてご利用いただけるギフト券で、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。

ステイペアチケット
1枚（1室）
77,000円

1枚につき1室のご宿泊にてご利用いただけるステイペアチケットです。額面の表示がなく、お客様の様々なご要望にお応えできます。イベントの景品や、プレゼントなどにご利用ください。

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートがお届けするリニューアル記念特別企画

RENEWAL COMMEMORATION SPECIAL EVENT

夏の贅を特別な場所で。

サマービアパーティープラン

SUMMER BEER PARTY PLAN 2023

PLAN CONTENTS

◎会場=ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート〈バンケットルーム〉
◎時間=17:00〜21:00（最終受付19:00）

前売／お一人様 5,000円（税・サービス料込）
当日／お一人様 6,000円（税・サービス料込）
中高生 4,000円
小学生以下 3,000円（税・サービス料込）

お料理+お飲み物［2時間飲み放題］
◎お料理内容=ビュッフェ料理
◎お飲み物内容
生ビール各種（アサヒスーパードライ・エクストラゴールド）
カクテル各種・ハイボール・ノンアルコールカクテル・ドライゼロ・ウーロン茶・オレンジジュース・コカコーラ・ジンジャーエール

前売りチケット販売
5月25日〈月〉〜6月25日〈日〉
※前売りチケット販売はなくなり次第終了となります。

ご希望日時の2日前までに、前売りチケットご購入・事前ご予約〈バスご利用の有無〉をお済ませください。

◎長崎駅西口からの無料シャトルバスをご利用ください。

開催期間／各日限定30名様
6/29[木]・30[金]　7/1[土]・3[土]・24[月]・31[月]
8/2[水]・3[木]・23[水]・24[木]・28[月]・30[水]・31[木]　9/20[水]・21[木]・25[月]・27[水]・28[木]

※ご希望日時が満席の際、お断りさせていただく場合もございます。※前売りチケットの再発行は行っておりません。ご利用当日まで大切に保管ください。
※前売りチケットご購入後のご返金等お受けできませんので、予めご了承ください。※当ホテルは国産米を使用しております。

○お問い合わせ・お申し込み［代表／宴会部］ TEL 095-864-7777