

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2024-2025

TERRACE TASTE

EACH SEASON BRINGS ITS OWN SPECIAL ATMOSPHERE.

WE WILL PROVIDE THE BEST HOSPITALITY WITH OUR SPECIAL HOTEL CUISINE.

12

DECEMBER

1

JANUARY

2

FEBRUARY

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



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

聖夜の晩餐にふさわしい
極上のクリスマスディナー

X'MAS DINNER 2024

聖夜の晩餐を彩る極上のクリスマスディナー
クリスマスディナー2024

2024年 12月20日(金)~12月25日(水)

ディナー お一人様 22,000円〈税・サービス料込〉

ランチ お一人様 5,500円〈税・サービス料込〉

特典 乾杯ドンペリニヨンシャンパン付き

ご家族でも楽しめる、クリスマスランチもご用意

ご予約受付中

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。

◎アミューズ:ホタテ貝柱とアボカドのサラダ ビーツのビュレ◎前菜1:天然平目とピンクグレープフルーツのマリネ カルパッチョ仕立て◎前菜2:鴨ロース肉のコンフィ 庭園風
◎茂木オロンさんのパン◎伊勢海老と琴海産アオハタのビスク風◎レモンのグラニテ◎長崎和牛フィレ肉のステーキとフォアグラのボワレ トリュフソース◎フォレスト特製クリスマスデザート 宝石箱

Winter Luxury Dinner



■14,200円コース:

◎アミューズブーシュ◎Appetizer:海の幸を一皿に、
フォアグラのボワレと鴨のローストトリュフソース
◎フォレスト特製シーフードスープ◎長崎伊勢海老の
ロースト トマトソースとバジルソース◎お口直しの冷菓
◎長崎和牛フィレ肉のステーキ 柚子胡椒風味のマデラ
ソース◎本日のデザート

■18,000円コース:

◎海の幸を一皿に◎Appetizer:長崎鮑と茸のグリル
トマトソースとバジルソース、フォアグラのボワレと鴨
のロースト トリュフソース◎フォレスト特製シーフード
スープ◎長崎 伊勢海老のオープン焼き サバイヨン
ソースとヴェルモットソース◎お口直しの冷菓◎長崎
和牛フィレ肉のステーキ 緑胡椒のソース◎本日の
デザート

■24,000円コース:

◎旬魚のマリネとキャビア◎Appetizer:鮑と季節野菜
のフラン 唐墨とエスプレット唐辛子を添えて・鮑肝と
バルサミコ酢をソースにして、車海老と雲丹のオラン
デーズソース焼き◎アラカブと帆立貝柱のブイヤベース
スープ◎長崎県産伊勢海老と琴海野菜のグリル 海老
味噌を使った鱈のグラタンを添えて◎お口直しの冷菓
◎長崎和牛フィレ肉のステーキとフォアグラのボワレ
◎本日のデザート

長崎の旬の食材にこだわった3つの贅沢なコース

ご予約受付中

冬のNAGASAKI贅沢ディナー

2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

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、ぜひこの機会にお楽しみください。

【ディナー】お一人様 **14,200円 / 18,000円 / 24,000円**〈税・サービス料込〉 ※24,000円コースのみ3日前までの要予約

フォレスト サンクスディナー 2024 2日間

フォレストでは1年の感謝を込めた
ガラディナーを2日間限定で開催します。
こだわりの特別感謝ディナーとシャンパンで、
今年最後の上質な夜をお楽しみください。

2024年12月26日(木)・27日(金)

【ディナー】

お一人様 **12,000円**〈税・サービス料込〉

特典

特別感謝ディナー +
ヴーヴ・クリコシャンパン付き

◎アミューズブーシュ◎Appetizer:海の幸を一皿に、フォアグラ
のボワレ バルサミコソース◎さつまいものポタージュスープ
◎カナダ産 オマール海老のロースト アメリケヌソース
◎お口直しの冷菓◎長崎和牛サーロインのグリル レフォール
ソース◎本日のデザート



ご予約受付中



RESTAURANT **FOREST**

◎ランチ 3,300円(平日)～〈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)

■店休日:毎週月曜日

■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。

長崎の魚の美味しさを
鍋で味わい尽くす



長崎鍋三昧会席

地元で捕れた新鮮な海の幸をふんだんに使用した贅沢な鍋料理をご用意いたしました。
新鮮な魚介の旨みが凝縮されたスープでいただくしゃぶしゃぶは、口にした瞬間に広がる海の香りが食欲をそそります。
メには、魚介の旨みをたっぷり吸い込んだ雑炊をご提供。長崎の味覚を余すところなくお楽しみいただけます。

2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

【ディナー】お一人様 15,000円〈税・サービス料込〉

ご予約受付中

秋月会席

季節の野菜をふんだんに取り入れた、彩りも鮮やかな心尽くしの一品一品。

素材の美味しさを引き出す職人の技が冴える会席料理を、長崎港を見渡せる上質な空間でご賞味ください。

2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

【ディナー】

お一人様 **12,000円**〈税・サービス料込〉

◎さつま芋ポタージュ◎本日の小鉢、琴海茸なめこ和え、鰯若狭とろろ焼き、鱧南蛮漬け◎白身魚の野菜巻き、旬魚2点盛り合わせ◎琴海産茸と冬野菜の沢煮◎栄螺、どて味噌焼き◎松茸と季節野菜の天婦羅◎鮑の柔らか煮◎長崎牛ステーキ◎いくら御飯、お味噌汁、香の物◎本日のデザート



秋月の個室

秋月の個室は、5名様～24名様まで対応可能。忘年会・新年会など様々なシーンでご利用いただけます。お気軽にお問い合わせください。

○お顔合わせ ○結納 ○各種記念日
○ご法要 など

送迎バスのご相談も承っております



懐石料理と天ぷら

秋月

◎ランチ 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)

■定休日:毎週水曜日

■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。

長崎育ちの
とらふぐを
食す



とらふぐの産地で食べる、とらふぐ三昧のコース

長崎戸石産 長崎とらふぐ三昧

3日前までの要予約

ご予約受付中

日本一のとらふぐ生産量を誇る長崎県。穏やかでミネラル豊富な橘湾で育てられたとらふぐは、その身の甘さ、陶然たる香り、しっかりした歯ごたえから、全国で高い評価を受けています。高級魚「長崎とらふぐ」の食べづくしコースで、ふぐの美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金) 【ディナー】お一人様 16,000円(税・サービス料込)



〈開運〉 天空の恵方巻き

毎年ご好評をいただいている天空の恵方巻き。「天空巻き」と「海鮮サラダ巻き」の2種類からお選びいただけます。熟練した職人技から作られる上質な味をお愉しみください。

お申込み締切 2025年1月31日(金)

お受け取り 2025年2月2日(日)

- ◆天空巻き
〈1本〉2,500円〈税・サービス料込〉
- ◆海鮮サラダ巻き
〈1本〉2,500円〈税・サービス料込〉
- ◆天空巻き・南関巻き特別セット
天空巻きとセットでご注文いただけます。
〈セット価格〉4,500円〈税・サービス料込〉

九州日本酒3種 飲み比べ

2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

お一人様 2,000円〈税・サービス料込〉

冬場の気温が低く、日本酒造りに向いた風土である「北部九州」を中心に、各県で人気の高い日本酒3種の飲み比べです。味わいの違うそれぞれの日本酒を比べながら、天空鰯とともに贅沢な時間をお愉しみください。



鰯 DINING 天空

◎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)
■店休日:毎週木曜日
■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。

CHIKUSAI

Please enjoy the chef's performance in addition to the food.

MHD
MORE HENRISTY DINNER

Chikusai X'mas Dinner. 2024

●
KRUG
乾杯
シャンパン付

〈竹彩〉クリスマスディナー2024 ～クリュグシャンパンで乾杯～

クリスマス限定の特選素材を使い、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。
最高のお食事を1千万ドルの夜景と共に、心に残るひと時を……。

2024年12月23日(月)～25日(水)

ご予約受付中

【ディナー】お一人様 24,000円〈税・サービス料込〉 ※23・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

◎本日のアミューズ◎スペシャルオードブル Xmasヴァージョン◎スープ◎本日の海鮮2品 Xmas仕立て◎旬の焼き野菜◎宮崎牛◎竹彩創作鉄板御飯◎Xmas特製デザート



「鍋島」と竹彩鉄板焼を愉しむ会



2025年1月24日(金)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

佐賀県、富久千代酒造の日本酒「鍋島」は、世界最大規模の酒コンテストで最優秀賞を受賞するなど、数々の受賞歴を持つ、佐賀を代表する日本酒です。

米からくるふくよかな甘みに特徴があり、五感を優しく包み込む自然体のお酒として注目を浴びる「鍋島」を、鉄板焼「竹彩」の日本酒に合わせた特別メニューでご堪能いただけます。

【ディナー】

お一人様 **18,000円**〈税・サービス料込〉

ご予約受付中

〈日本酒〉◎鍋島 特別純米酒 ◎鍋島 赤磐雄町米
◎鍋島 山田錦 ◎鍋島 Harvest Moon

〈お料理〉◎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◎宮崎牛◎“竹彩”創作鉄板メ御飯◎デザート◎コーヒーまたは紅茶

「KUHEIJI」と竹彩鉄板焼を愉しむ会

2025年2月24日(月・祝)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

日本酒とブルゴーニュワイン、2つの本場にドメーヌを持つ世界唯一の蔵元である萬乗醸造。彼らが手がける日本酒ブランドはパリの星付きレストランでも評価されており、国内外の美食家達を魅了しています。今回のイベントでは、KUHEIJIが田んぼのテロワールとお米にこだわって造る日本酒、そして彼らが手掛けるブルゴーニュワインのコースを鉄板焼コース料理と共にお楽しみいただけます。美しい長崎の夜景をバックに、最高のマリージュをご堪能ください。

【ディナー】お一人様 **28,000円**〈税・サービス料込〉

ご予約受付中



ゲストスピーカー：
萬乗醸造 営業部長
白井 一徳様



ENOTECA
For All Wine Lovers

〈日本酒・ワイン〉◎クレマン・ド・ブルゴーニュ ◎黒田庄町福地
◎ブルゴーニュ・アリゴテ ◎黒田庄町田高
◎ジュヴレ・シャンペルトン ◎黒田庄町門柳

〈お料理〉◎アミューズ◎スペシャルオードヴル◎スープ◎本日の海鮮2品◎旬の焼き野菜◎宮崎牛◎“竹彩”創作鉄板メ御飯◎デザート◎コーヒーまたは紅茶



鉄板焼ダイニング 竹彩
CHIKUSAI

◎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.)

■店休日:毎週火曜日

■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。

九州創作

千山万水

長崎産の新鮮な食材を中心に、
四季折々の一品料理でおもてなし。

日本屈指の海産県であり、食材の宝庫である長崎の
選びぬかれた新鮮な素材を活かしたオリジナルの単品メニュー。
その日に仕入れた新鮮な食材を、
料理人がお客様の目の前で仕上げていきます。
ここでしか味わえない四季折々のお料理を、ぜひご賞味ください。



〈通常メニューおすすめ一覧〉

- ◎くじらの街 長崎近海産くじら4種
- ◎からすみ酒盗カマンベールチーズ
- ◎土井農場の諫美豚生ハムボーチドエッグサラダ
- ◎あわびの西京焼き
- ◎九州産うなぎの一本蒲焼き
- ◎長崎産ふぐの唐揚げ
- ◎卓袱名物「ハトシロール」
- ◎対馬黄金穴子の肉厚一本揚げ
- ◎鹿児島産豚の厚切りベーコン
- ◎まるごと あわびガーリックバター焼き
- ◎厳選素材 ぜいたっか丼
- ◎長崎名物鯛茶漬

熊本産の食材を使った特別メニューをご用意しました

〈火の国〉熊本フェア

2024年 12月1日(日)～2025年 1月31日(金)

雄大な阿蘇山を望む熊本は、自然の恵みが豊かな食の宝庫。
馬刺し、熊本黒皮かぼちゃ、からし蓮根などの特産品や、
球磨焼酎や香露などの独自の日本酒など、
特徴のある名産品が数多くあります。
千山万水では、これらの熊本グルメを皆様にご堪能いただけるよう期間限定の特別メニューをご用意。
火の国・熊本の味覚を心ゆくまでお楽しみください。



Made in KUMAMOTO



〈熊本フェア メニューの一例〉

- ◎熊本名物『からし蓮根』
- ◎日本三大本場の味『馬刺し』
- ◎有明産はまぐりのアヒージョ
- ◎有明産はまぐりの西京焼き



佐賀産の食材を使った特別メニューをご提供

〈陶器の町〉佐賀フェア

2025年 2月1日(土)～3月31日(月)

佐賀平野の肥沃な大地で育まれた野菜や
有明海の恵みである海苔、唐津産の新鮮な魚介類、
きめ細やかな肉質が特徴の佐賀牛など、佐賀には豊かな
大地が育んだ極上の食材が多くあります。
千山万水では、佐賀の大地と海が育んだ食材を使い
提供する器にもこだわった特別メニューを
期間限定でご提供いたします。
佐賀の味を心ゆくまでご堪能ください。

〈佐賀フェア メニューの一例〉

- ◎ブランド鶏『ありたどり』中華風唐揚げ
- ◎国産牛の嬉野茶しゃぶしゃぶ
- ◎ありたどりのスープカレー
- ◎肥沃の大地『さがびより』ブランド米の焼きおにぎり
- ◎肥沃の大地『さがびより』ブランド米の蟹あんかけ



九州創作

千山万水

■朝食 7:30～10:30(L.O 10:00)、夕食 17:00～23:00(L.O 22:00)

■24名席×1部屋、16名席×2部屋(完全個室)、カウンター11席

■店休日:毎週火曜日

■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。

RESTAURANT **FOREST**
[レストランフォレスト]

Christmas Cake



STOLLEN

2024年
12月1日[日]より
発売開始

聖なる夜にふさわしい、
ホテルシェフこだわりの特製ケーキ。
年に一度の特別な日に
美しい彩りを添えてください。
クリスマスケーキ
生クリーム〈4号〉

5,400円〈税込〉

クリスマス
シュトーレン

限定
50個

生地にはドライフルーツ・
ナッツがバターと一緒に練りこまれた
クリスマス限定のドイツ発祥の菓子パン。

3,500円〈税込〉



Fresh cream

限定
100個

受け渡し期間

2024年 12月23日[月] — 25日[水]

●受け渡し時間／14:00～19:00

●受け取り場所／レストランフォレスト 店頭

Christmas Hors d'oeuvre



家族や友人とのパーティーで、ひとときの語らいの宴で、
ホテル料理ならではの美味しさを是非ご堪能ください。

ガーデンテラスオードブル

3～4名様盛 16,500円〈税込〉

料理内容

●国産鶏ローストチキン ●ローストビーフ ●紅ズワイガニとチーズのキッシュ ●鶏のガランティース ●海老マヨネーズ炒め
●海老チリソース炒め ●カシューナッツ餡焼き ●寿司各種 ●出汁巻玉子 ●魚の照り焼きを含む全20種の和洋中オードブル



限定
50個

受け渡し期間

2024年 12月23日[月] — 25日[水]

●受け渡し時間／17:00～20:00 ●受け取り場所／鮨DINING 天空

Christmas Lunch & Dinner



心に残る、大人のクリスマスをホテルレストランで。

2024年12月23日[月] — 25日[水]

毎年ご好評を頂いておりますクリスマスシーズン ランチ&ディナーの早期ご予約を受け付けております。

会場は右記の4会場からお選びください。
価格、メニュー等はお相談ください。

●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

ご予約は TEL 095-864-7777

早期
ご予約の
ご案内

※価格・メニューにつきましては各レストランにお尋ねください。

※期間中はクリスマス限定メニューのみとなります。※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。

ご予約・ご注文承り中

クリスマスケーキ／シュトーレン／クリスマスオードブル

◎ご予約締切日／2024年12月15日[日] ※売切れ次第終了とさせていただきます。

熟練の技が奏でる、贅を尽くした「味の饗宴」。

おせち

〔一ノ重／11品〕懐石料理と天ぷら 秋月

- ◆近海産伊勢エビネズ焼き ◆数の子松前風 ◆自家製唐墨
- ◆鯛昆布メ紅白和え柚子釜 ◆チシャ唐西京漬、竹見立て
- ◆海老と烏賊の自家製蒲鉾 ◆自家製伊達巻き
- ◆銀杏紅白揚げ ◆栗渋皮煮 ◆百合根紅白巾着 ◆鈴葱姑

〔二ノ重／12品〕鰯DINNING天空

- ◆釣り甘鯛西京漬 ◆和牛八幡巻 ◆水鳥賊生唐墨和え ◆鮑軟らか煮
- ◆鰻印籠煮 ◆黒豆蜜煮金箔添え ◆寒鰯照り焼き ◆醤油イクラ ◆子持ち鮎甘露煮
- ◆車海老旨煮 ◆昆布巻 ◆松笠烏賊塩雲丹焼き

〔三ノ重／9品〕レストランフォレスト／鉄板焼ダイニング竹彩

- ◆天然鯛ズワイ巻きパイ包み焼き ◆オマール海老半月ムース ◆和牛ローストビーフ
- ◆フォアグラと茸のテリーヌ ◆干し貝柱、茸のキッシュ ◆スモークサーモン鳴門巻
- ◆鴨燻製、オレンジ添え ◆自家製帆立の燻製クリームチーズ添え
- ◆子羊生パン粉揚げ粒マスタードソース

四人前おせち

三段重

55,000円〈税込〉

限定
100個

新年を華やかに彩る、和、洋、中の三段重おせち。

〔一ノ重／12品〕日本料理

- ◆車海老芝煮 ◆甘鯛若狭百合根二見焼き ◆きんとんパイ ◆自家製唐墨
- ◆炙りたらこ日の出巻き ◆蟹爪カダイフ揚げ ◆寿玉子 ◆黒豆蜜煮コナツ風味
- ◆鰯照り南部焼き ◆栗渋皮煮 ◆梅人参 ◆揚げ銀杏

〔二ノ重／10品〕フランス料理

- ◆国産牛ローストビーフ 焼き林檎 ◆鴨燻製 オレンジチップ
- ◆スモークサーモンロール キャビア イクラ ◆オマールと空豆のムース ◆みかんのタルト
- ◆ホタテのスモーク クリームチーズ ◆プラムコンポート ◆ズワイ蟹と茸のキッシュ
- ◆天然鯛エスカベッシュ ◆季節野菜のピクルス

〔三ノ重／10品〕中国料理

- ◆大海老のXOジャン炒め ◆海老芋のフリッター ◆角煮おこわ笹巻き ◆鰻鰯シューマイ
- ◆寒竹塩山椒焼き ◆胡麻菓子 ◆国産牛中華味噌焼き ◆炙り叉焼
- ◆数の子香り漬 ◆干し貝柱と野菜のゼリー寄せ

二人前おせち 三段重 26,000円〈税込〉

限定
400個

三ノ重

二ノ重

一ノ重

おせち料理 ◎ご予約締切日／2024年12月15日〔日〕

◎受け取り時間／10:00～15:00 ◎受け取り場所／本館2階 ◎配達時間／9:30～15:00

※売切れ次第終了とさせていただきます。 ※お料理内容は、一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※配達料2,000円(税込)／配達エリアは長崎市内、長与町、時津町、諫早市、大村市までとさせていただきます。

ご予約・ご注文承り中

New Year's Cuisine

Lady's Day Lunch

2024 12.1 SUN — 2025 2.28 FRI

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。

RESTAURANT FOREST



〈設定日〉火曜日、木曜日

特典 Wデザート

懐石料理と天ぷら 秋月



〈設定日〉火曜日、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、水曜日

特典 1,000円OFF

鉄板焼ダイニング 竹彩



〈設定日〉月曜日、水曜日

特典 旬魚のソテー



Anniversary Plate

事前予約

アニバーサリープレート

記念日やお祝いの日にガーデンテラス長崎ホテル&リゾートの
レストラン4店舗のいずれかをご利用の方に、デザートプレート
をプレゼント!お祝いのサプライズとしてご利用ください。

2024 12.1 SUN — 2025 2.28 FRI

RESTAURANT FOREST

懐石料理と天ぷら 秋月

鯨 DINING 天空

鉄板焼ダイニング 竹彩

お顔合わせ



◆お一人様

8,800円 11,000円 13,200円



料理イメージ

御献立の一例
(鯨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
- 鯨【壱】 ○鯨【式】
- 鯨【参】
- 止め椀 ○デザート

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

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 ●鯨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

結納



◆お一人様

8,800円 11,000円 13,200円



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
- ◎枳樽=11,000円(税込/清酒一升瓶・計2本)
- ◎着付=8,250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。

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 式進行承ります

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 ●鯨DINING 天空
- 懐石料理と天ぷら 秋月

要ご予約

故人を偲び、思い出に浸る特別なひととき

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。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。

各レストラン選べる4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。

ご予約承り中

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



お料理例

各レストランへのお問い合わせは >>>> TEL.095-864-7777 (代表)
FAX.095-864-7771

忘・新年会プラン 2024 | 11.1 fri → 2025 | 2.28 fri

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。

[お一人様] 8,000円～ (税・サービス料込)

7品

- 前菜／更紗出し巻き、白身魚と蓮根 鳴門巻き 梅肉巻き、カマス明太とろろ焼き、ピータン玉子寄せ 食べる醤油添え、木茸ともやしの和え物 ●刺身／旬魚三点盛り
- 煮物／彩り吹き寄せ万十 野菜物 銀鮓 ●中華温菜／麻婆豆腐 食べ比べ
- 洋温菜／牛肉と茄子のドリア ●麺／中華そば ●デザート／自家製ケーキとフルーツ、コーヒー

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・コココーラ・ジンジャーエール

[お一人様] 9,000円～ (税・サービス料込)

8品

- 前菜／更紗出し巻き、白身魚と蓮根 鳴門巻き 梅肉巻き、カマス明太とろろ焼き、ピータン玉子寄せ 食べる醤油添え、木茸ともやしの和え物 ●オードブル／海鮮のマリネ サラダ仕立て
- 刺身／旬魚四点盛り ●煮物／彩り吹き寄せ万十 野菜物 銀鮓 ●中華温菜／麻婆豆腐 食べ比べ
- 洋温菜／牛肉と茄子のドリア ●麺／焼豚中華そば ●デザート／自家製ケーキとフルーツ

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・コココーラ・ジンジャーエール

カクテル3種・スパークリングワイン

[お一人様] 10,000円～ (税・サービス料込)

8品

- 前菜／更紗出し巻き、白身魚と蓮根 鳴門巻き 梅肉巻き、カマス明太とろろ焼き、ピータン玉子寄せ 食べる醤油添え、木茸ともやしの和え物 ●オードブル／海鮮のマリネ サラダ仕立て
- 刺身／旬魚四点盛り ●焼物／旬魚の木ノ芽味噌焼き あしらい ●中華温菜／麻婆豆腐 食べ比べ
- 洋温菜／国産牛ステーキ 野菜物 ●麺／鰻鰯中華そば ●デザート／自家製ケーキとフルーツ

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・コココーラ・ジンジャーエール

カクテル3種・スパークリングワイン



お料理は「個人盛り」でご提供

ご宴会場

30名～
300名様

SPECIAL OFFERS

ご利用するお客様に喜んでいただけるよう、特典をご用意いたしました。

スクリーン・プロジェクター 使用料無料

ムービングライト 演出

無料送迎バス (長崎市内近郊)

さまざまなご宴会・会議にご利用いただけます

◎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

ご宴会場 / 30名～300名様

※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。※当ホテルは国産米を使用しています。

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ート

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円より

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。



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

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。

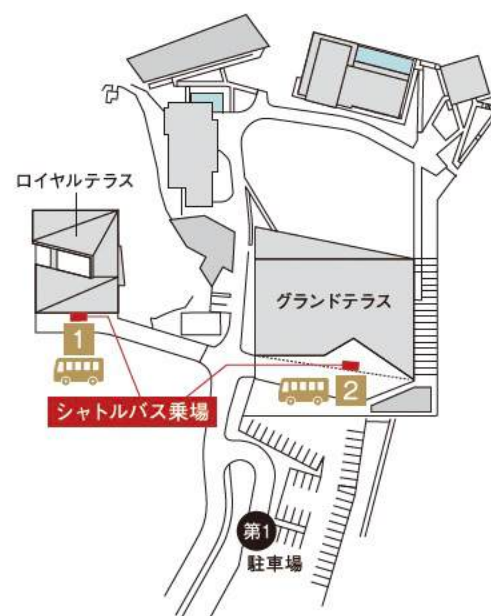
●レストラン(ランチ・ディナー) ●ご宿泊 ●ブライダル ●宴会 その他 詳しくは下記までお問い合わせください。

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


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>

