

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2025

TERRACE TASTE

6
JUNE

7
JULY

8
AUGUST

EACH SEASON BRINGS ITS OWN SPECIAL ATMOSPHERE.
WE WILL PROVIDE THE BEST HOSPITALITY WITH OUR SPECIAL HOTEL CUISINE.

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

長崎独自の食文化を受け継いだ創作フレンチ



エメラルドに輝く地中海をイメージして造られたワインを堪能する

サマーフリーフローフェア～エスメラルダ～

「キング・オブ・スペイン」と名高い、スペインを代表する名門ワイナリー「ヴィーニャ・エスメラルダ」の微発泡の白・ロゼ・オレンジワインを取り揃え、フリーフローでご堪能いただくオトクなコースです。フォレストのフレンチコースとともに、夏の素敵な時間をお過ごしください。

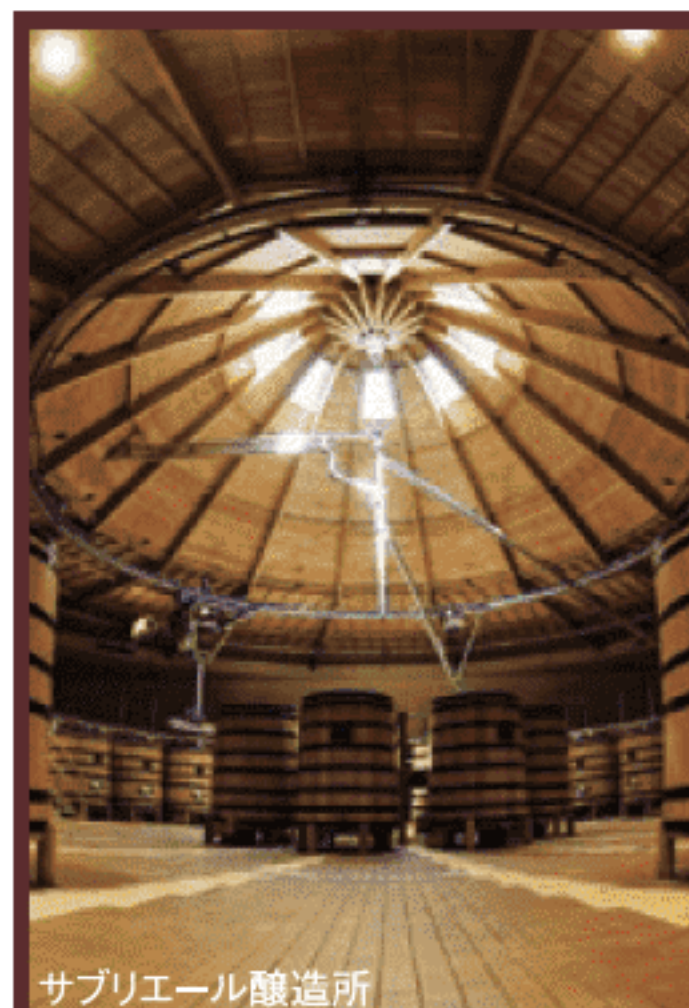
2025年6月1日(日)～8月31日(日)

【ディナー】お一人様 **12,000円**

●お料理・3種のフリーフロー・税・サービス料込の価格です。

ご予約受付中

前日までの要ご予約



サブリエール醸造所



ルイ・ジャドで愉しむ ブルゴーニュとフレンチワイン会

2025年6月6日(金) ◎18:00受付 ◎18:30開宴

世界のワインラヴァーを魅了してやまないブルゴーニュ。名門「ルイ・ジャド」が手掛ける多様なラインナップから、新たなブルゴーニュの魅力を発見できるワインを選定しました。レストランフォレストの「新・創作料理」とのマリアージュをお楽しみください。

【ディナー】お一人様 **16,000円**

●お料理・ワイン4種・税・サービス料込の価格です。

ご予約受付中

前日までの要ご予約

- お食事：◎前菜9種盛り合わせ◎旬魚のボワレ
- ◎長崎和牛ロース肉のグリル◎デザート
- 提供されるワイン：◎パイパーエドック◎モンタニーブルミエ・クリュ
- ◎ベルナン・ヴェルジュレス◎ヴァルネイサントノ



限定
30名様



長崎の旬の食材にこだわった
3つの贅沢なコース

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、
ぜひこの機会にお楽しみください。

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

【ディナー】お一人様(税・サービス料込)

14,200円 / 18,000円 当日
受付可能

24,000円 3日前までの要予約

夏を感じる
贅沢ランチ



ラ・セゾン～エテ(夏)～

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

【ランチ】お一人様 **5,000円** (税・サービス料込)

長崎産食材を中心に、シェフが旬の食材にこだわった四季のメニューをご提供いたします。
夏を感じるちょっと贅沢なランチを、レストランフォレストにてご堪能ください。

◎夏の前菜盛り合わせ ◎スープ ◎メインブリフィックス(本日の肉料理or本日の魚料理) ◎特製デザート



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。

彩りも鮮やかな心尽くしの懐石料理



夏のじげもん旬味会席

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

【ディナー】お一人様 **12,000円** (税・サービス料込)

主に長崎で穫れた夏の旬魚であるイサキ・鰯・サザエとともに和牛も併せてお召し上がりいただける豪華なコース。

素材の魅力を活かす和の心を大切にしたい美しい料理の数々をご堪能ください。

ご予約受付中

前日までの要ご予約

◎先付け：前菜5品盛り◎お造り4種◎冬瓜のお吸い物◎煮物（一先）◎長崎和牛の冷しゃぶしゃぶ
◎本日のデザート



幻の高木そばと対馬穴子天ぷら会席

諫早市高来町で昔から栽培されている希少種の高来そばを使って作られる「幻の高来そば」と、脂ののりと肉厚の身で全国的に知られる「対馬穴子」を天ぷらにした、今しか味わえない贅沢なコースです。

2025年6月1日(日)～8月31日(日) 【ランチ】お一人様 **6,500円**〈税・サービス料込〉

◎先付け◎冷やし茶碗蒸し◎焼物◎高木そばと天ぷら盛り合わせ◎釜焚きごはん◎デザート



ご予約受付中

鹿児島産 うなぎ会席

秋月の
夏の逸品

ふっくらと調理した鹿児島産うなぎ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。

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

【ランチ】
お一人様 **6,500円**〈税・サービス料込〉



懐石料理と天ぷら

秋月

◎ランチ 3,300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。

長崎育ちの旬の食材を
卓越した技で仕上げる極上の握り



長崎対馬海流で
穫れたマグロを堪能。



まぐろ鮪会席

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

【ディナー】お一人様 **22,000円** (税・サービス料込)

長崎対馬海流で穫れたまぐろの大トロ・中トロ・トロを中心に、
長崎の新鮮な魚を堪能できるコース。まぐろ好きの方にぜひ食べていただきたい
天空オススメのディナーです。

ご予約受付中

前日までの要ご予約

◎先付け◎お造り◎煮物◎焼物◎鮪(大トロ・中トロ・トロ含む)◎味噌汁◎本日のデザート



受賞酒飲み比べ 鮓会席

酒屋大賞2024年受賞銘柄を4種類集め、今九州で勢いのある日本酒を飲み比べしていただきながら天空の上質な鮓を堪能できる会席コースです。

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

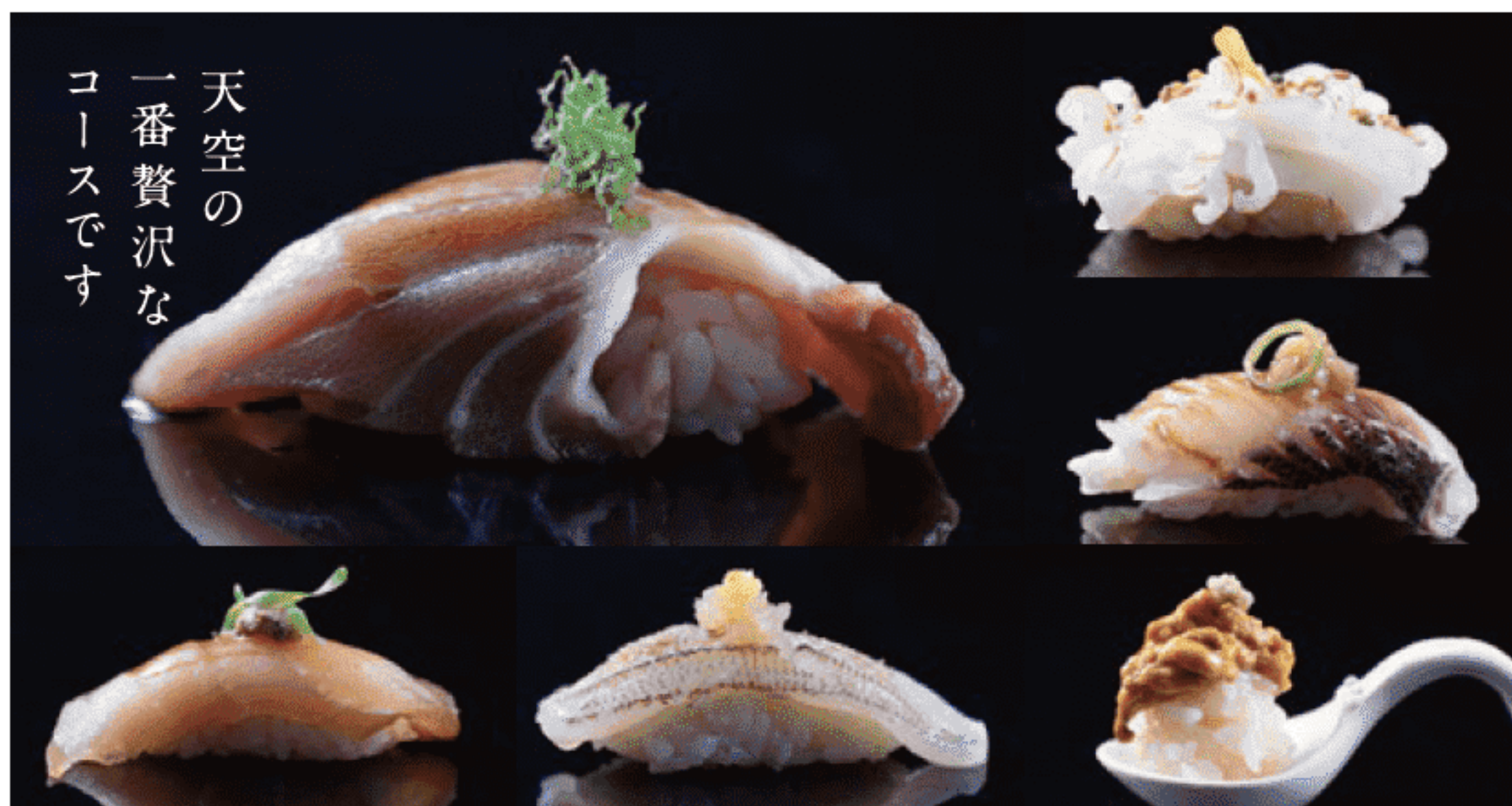
【ディナー】お一人様 **14,000円**

●お料理・日本酒4種・税・サービス料込

〈お料理〉◎本日の前菜4種◎近海物四種刺身◎椀物◎強着◎本日の鮓◎味噌汁◎デザート
〈お酒〉◎よこやま(重家酒造・長崎)◎飛鸞(森酒造場・長崎)◎田中六五(白糸酒造・福岡)◎産土 香子(花の香酒造・熊本)



ご予約受付中



天空の
一番贅沢な
コースです

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鮓。その中で最も贅沢なコースがこの「天空」です。新鮮なネタとシャリの一体感、さっぱりした食感の奥に広がる豊かなコク。旬の魚と鮓職人の技の競演をご堪能いただけます。

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

【ディナー】お一人様 **24,000円**〈税・サービス料込〉

〈お料理〉

◎先付◎お造り：旬魚4種盛り◎鮓(壺)：旬魚3貫◎煮物：伊勢海老具足煮◎鮓(貳)：旬魚3貫◎椀物◎鮓(参)：旬魚3貫・細巻き◎デザート

ご予約受付中

前日までの要予約



鮓 DINING 天空

T E N - K Ū

◎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。



TEPPANYAKI DINING CHIKUSAI

極上の眺めと至極の味を五感で食す



人気
No.1
メニュー

竹彩自慢の
宮崎牛を堪能

夏の味覚「椿」「桜」ディナー

2025年6月1日(日)~8月31日(日)

ご予約受付中

厳選した夏の野菜をふんだんに使用し、地元長崎で穫れる新鮮な海鮮や肉とともにコースにしました。
この時期だけの限定メニューをお愉しみください。

【ディナー「椿」】お一人様 14,200円 〈税・サービス料込〉	◎アミューズ◎スペシャルオードブル◎スープ◎海鮮1品(鮑またはオマール海老)◎旬の焼き野菜 ◎宮崎牛◎フィレ肉(40g)とロース肉(50g)◎竹彩創作鉄板メ御飯◎デザート◎コーヒーまたは紅茶
【ディナー「桜」】お一人様 18,000円 〈税・サービス料込〉	◎アミューズ◎スペシャルオードブル◎スープ◎海鮮2品(鮑とオマール海老)◎旬の焼き野菜◎宮崎牛 ◎フィレ肉(40g)とロース肉(50g)◎竹彩創作鉄板メ御飯◎デザート◎コーヒーまたは紅茶



〈第1回〉スーパータスカン晩餐会 ～名門アンティノリ編～



限定
20名様

2025年8月29日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

ワイン法にとらわれず、自由な発想で
ワインを造ろうという生産者によって
生み出され、今や確固たる地位を築い
たスーパータスカンは、今やワイン愛好家
垂涎の的となりました。

今回、竹彩ではイタリアの偉大な老舗ワイン
メーカー「アンティノリ」の創る
スーパータスカンを取り揃え、
竹彩の上質な鉄板焼とのマリアージュを
お楽しみいただきます。

【ディナー】お一人様 **22,000円**
●お料理・ワイン5種・税・サービス料込

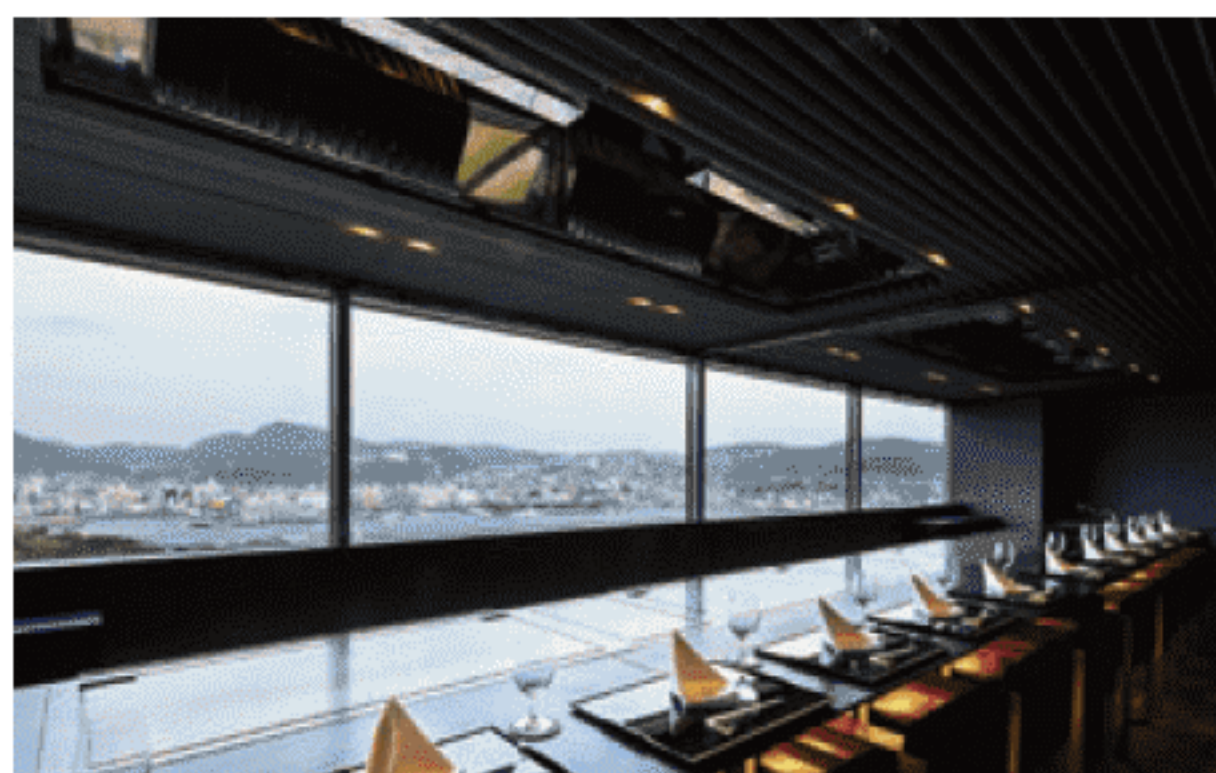
ご予約受付中

前日までの要ご予約

■提供されるワイン：◎マルケーゼ・アンティノリ
◎ヴィラ・アンティノリ・ピアンコ◎チェルヴァロ・デ
ラ・サラ◎マルケーゼ・アンティノリ・キャンティクラ
シコ・リゼルヴァ◎ティニャネロ2021
■お食事：◎前菜◎パスタ◎魚介のスープ仕立て
◎オマール海老と鮑◎宮崎牛フィレステーキ◎デザート



ENOTECA
For All Wine Lovers



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。

長崎の食材を使った四季折々の一品料理



『シャトーイガイタカハ20周年記念』を愉しむ会 ～菅原様をお迎えして～

2025年6月27日(金) ◎18:00受付 ◎18:30開宴

現在ミシュラン星付きのレストラン、ホテル、高級旅館などでオンリストされている、人気の「シャトー・イガイタカハ」が2025年に20周年を迎えたことを記念して、ワインライフ株式会社の菅原様をお迎えし、イガイタカハの魅力を千山万水のお料理とともにご堪能いただけます。

【ディナー】お一人様 **16,000円**

●お料理・ワイン3種・日本酒1種・税・サービス料込

■提供されるお酒：◎イガイタカハ RIKU ◎イガイタカハ 美夜
◎鷹羽 作 純米吟醸 ◎イガイタカハ 園

ご予約受付中

前日までの要ご予約



Chigai Takaha

限定
20名様



ルイ・ラトゥールを愉しむ会 ～夜空の花火と共に～

2025年7月26日(土) ◎18:00受付 ◎18:30開宴

フランスのブルゴーニュ地方に本拠を置く老舗メゾン「ルイ・ラトゥール」。英国女王エリザベス2世や歴代米国大統領をはじめとした世界のVIPに愛されたワインとしても名高いルイ・ラトゥールのワインを、千山万水のお料理と、長崎みなとまつり花火とともにご堪能いただける贅沢な一夜です。

【ディナー】お一人様 **18,000円**

●お料理・ワイン4種・税・サービス料込

■提供されるワイン：◎クレマン・ド・ブルゴーニュ
◎ピュリニー・モンラッシェ◎ムルソー・ブルミエ・クリュ
◎アロース・コルトン1erクリュ

ご予約受付中

前日までの要ご予約



ENOTECA
for All Wine Lovers



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。



九州創作

千山万水

- ブレイクファースト 7:30～10:30(L.O 10:00)
ディナー 17:00～23:00(L.O 22:00)
- フリー席 36席、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。

お顔合わせ

MEETING PLAN

結婚が決まってから両家があいさつを兼ねて開く
顔合わせ食事会です。

◆お一人様

9,500円 12,000円 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

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 ●懐石料理と天ぷら 秋月
●鮨DINING 天空 ●鉄板焼ダイニング 竹彩

要ご予約



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【貳】 ○鮨【参】 ○止め椀 ○デザート

結納



結納とは金品の受け渡しを行う伝統的な婚約の儀式です。
最近では仲人がいないため、両家の親とふたりが出席して行
うのが一般的です。

◆お一人様

9,500円 12,000円 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 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 ●懐石料理と天ぷら 秋月 ●鮨DINING 天空

要ご予約



WEDDING OFFERING PLAN

※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、お干菓子、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。

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らうください。

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。



お料理例

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

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

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。

○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。



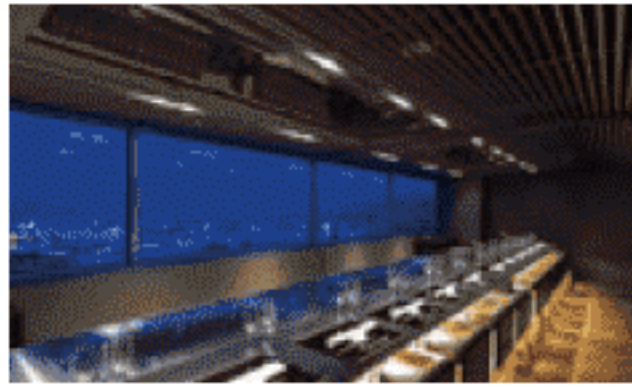
RESTAURANT **FOREST**



廣石料理と天ぷら
秋月



鰯 DINING **天空**



鉄板焼ダイニング **竹彩**
CHIKUSAI



九州創作
千山万水

LADY'S DAY LUNCH

レディースデイ ランチ

2025 6.1 SUN — 8.31 SUN

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

廣石料理と天ぷら
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

鰯 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**
CHIKUSAI

〈設定日〉
月曜日、水曜日

特典
Wデザート

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

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)
18,000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

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。

長崎花火物語

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

各店シェフ自慢の創作料理を

ご堪能ください。



ルイ ロデレール
乾杯シャンパン付き

ご予約
受付中

2025.7/26[SAT]・7/27[SUN] 2日間 ◎お一人様 ¥15,000～

■2025 ながさきみなとまつり 花火(7月26日・27日 両日とも)20:30～※予定

対象レストラン

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**
CHIKUSAI

九州創作
千山万水

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。

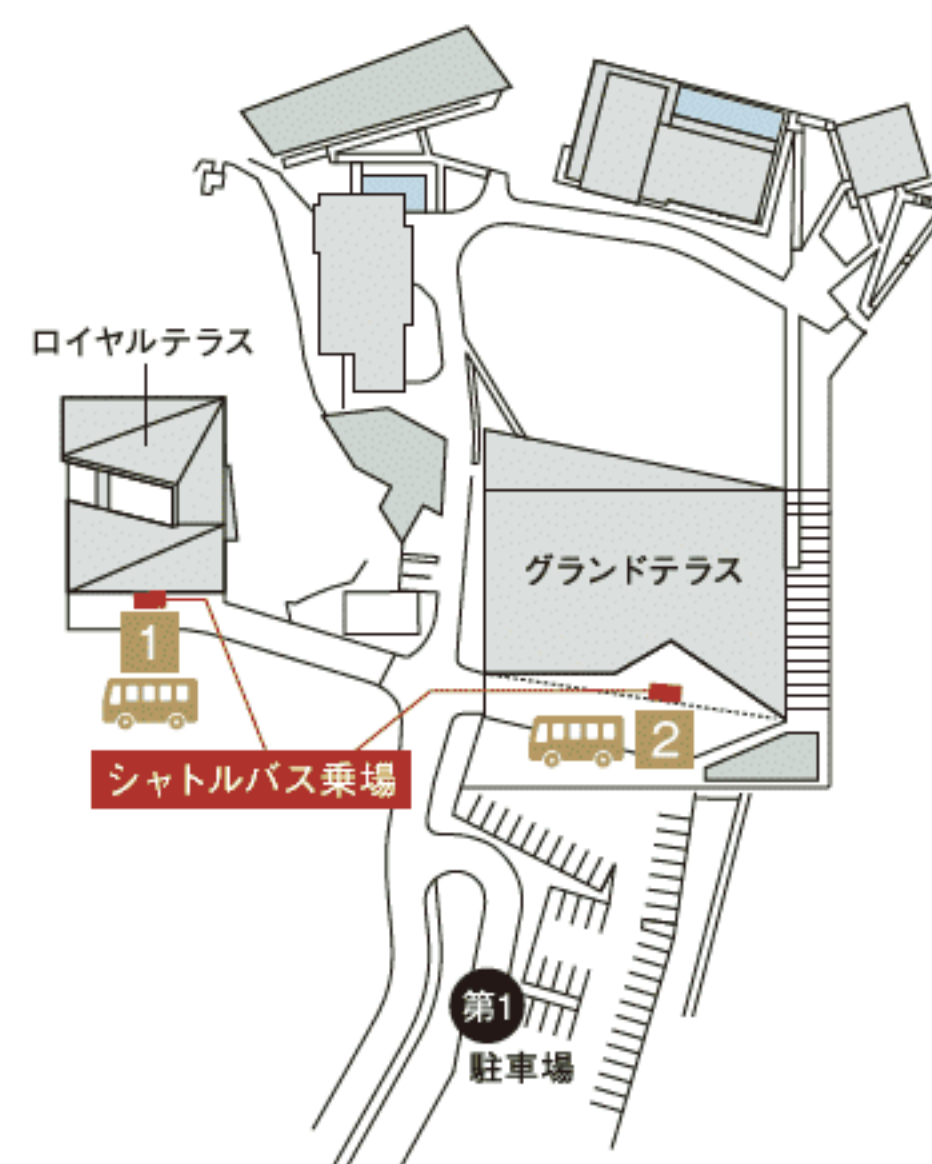
●レストラン(ランチ・ディナー) ●ご宿泊 ●ブライダル ●宴会 その他 詳しくは下記までお問い合わせください。

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>

