

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2026

# TERRACE TASTE

3

MARCH

4

APRIL

5

MAY

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



季節の食材にこだわった  
春限定のコース

## ラ・セゾン ～プランタン(春)～

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

ご予約受付中

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。  
春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。

【ランチ】お一人様 **5,000円**(税・サービス料込)

◎オードブル4種 ◎パン2種 ◎季節のスープ ◎メインブリフィックス(魚料理または肉料理) ◎デザート

# 春のNAGASAKI 贅沢ディナー

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

【ディナー】  
お一人様  
(税・サービス料込)

- ラ・パッション 14,200円
- オルモー 18,000円
- フォレスト 24,000円

※24,000円コースのみ3日前までの要予約

世界へ開かれた窓として、独自の食文化を育んできた長崎。その歴史を映し出す「フォレスト」のフレンチが、今春も進化を遂げました。

肥沃な土地で育まれた滋味あふれる春野菜と、豊かな海がもたらす新鮮な海の幸。熟練のシェフが和・洋・中のエッセンスを巧みに取り入れ、一皿のアートへと昇華させた極上のコースをご用意。

煌めく長崎港の夜景とともに、この地ならではの贅を尽くした晩餐をお愉しみください。

ご予約受付中

◎アミューズ ◎冷菜 ◎温菜 ◎パン2種 ◎スープ ◎魚料理 ◎お口直し  
◎肉料理 ◎デザート ◎コーヒー



至高のフレンチと  
美酒で語らう

## 春の歓送迎会プラン

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

- フリーフロー付きフルコース  
お一人様 12,000円(税・サービス料込)

長崎の豊かな海と大地が育んだ旬の食材を、シェフの感性で昇華させたフルコースが、出会いと別れの季節を彩ります。本プランでは、厳選されたワインをはじめとする豊富なフリーフローをご用意いたしました。

◎アミューズ ◎冷菜 ◎温菜 ◎パン2種 ◎スープ ◎魚料理 ◎お口直し  
◎肉料理 ◎デザート ◎コーヒー

- フリーフロー内容
- ◎スパークリングワイン
- ◎白ワイン ◎赤ワイン
- ◎瓶ビール ◎ハイボール
- ◎ソフトドリンク
- ◎ノンアルコールビール



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 ☎0570-014-173(ナビダイヤル)



※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。

器の中に咲く春の味わい。



## 春彩御膳

竹の子、タラの芽、ふきのとう。春の息吹を感じる厳選食材を、彩り鮮やかな御膳に仕立てました。「秋月」ならではの洗練された空間で、長崎の春を味わい尽くす贅沢なランチタイムをお過ごしください。

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

【ランチ】お一人様 **4,500円** (税・サービス料込)

◎前菜(菜の花お浸し・菊土佐煮・芝海老の旨煮・蛤の磯部揚げ・桜鯛のお造り)  
◎吸物 ◎春野菜の天ぷら ◎あさりと新生姜の釜焚き御飯 ◎甘味

ご予約受付中



## 春の旬天ぷら御膳

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

春の山菜と、長崎の豊かな海が育んだ旬の味わい。

芽吹いたばかりの力強い春野菜や、脂ののった旬の魚介を天ぷらを中心としたコースでご提供します。

【ランチ】お一人様 **3,800円/6,500円** (税・サービス料込)

【ディナー】お一人様 **9,500円/12,000円/14,200円** (税・サービス料込)

〈天ぷらのこだわり〉秋月の天ぷらは、油に五島列島産椿油と胡麻油を調合、天出汁は国産極上昆布と鹿児島県枕崎産鰹出汁を使用、塩は長崎県小浜温泉塩と五島椿茶塩を使用しています。

## お子様節句プラン ～ひな祭り・端午の節句～



2026年 2月21日(土)～3月3日(火)  
4月28日(火)～5月6日(水)

■お一人様 **5,000円**～ (税・サービス料込)

桃の節句、そして端午の節句。お子様の輝かしい成長を願う大切な節目を、気品漂う「秋月」で過ごしませんか。長崎港を望む穏やかな空間で、旬の滋味を愛でる喜び。様々な特典をご用意して、皆様のお越しをお待ちしております。

【特典】◎乾杯サービス◎お祝いプレート◎お子様お料理プレゼント  
◎前菜◎お造り◎吸物◎煮物◎焼物◎揚物◎強肴◎御飯◎デザート

## 福田酒造を堪能する会 ～酒主をお迎えして～



前日までの要予約

2026年4月17日(金)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **14,000円**

(お料理・日本酒5種・税・サービス料込)

◎長崎美人 大吟醸 ◎長崎美人 純米大吟醸 ◎福海 山田錦 無農薬 ◎福海 山田錦 火入れ ◎福鶴

国内外で受賞歴のある福田酒造の銘酒を、旬の和食とともに味わっていただく酒の会。銘酒それぞれの個性を引き立てるよう、秋月の職人が一皿一皿、素材と調理法を吟味。五感を揺さぶる、五種の美酒とお料理の競演をお楽しみください。



懐石料理と天ぷら

## 秋月

◎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)

■定休日:毎週水曜日

■テーブル22席・座敷(ほりごたつ2～12席×2室)・天ぷらカウンター席8席

■ご予約電話番号 ☎0570-014-173(ナビダイヤル)



※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。

季節を慈しむ、  
洗練された味わい。

## 春の海鮮ちらし鮓会席

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

脂ののった旬の地魚と、心地よい苦味が春を告げる菜の花や竹の子。  
ちらし鮓ならではの華やかな食感の重なり。  
厳選食材を贅沢に散りばめた、お昼のひとときを優雅に彩る  
春の美食を天空でお楽しみください。

【ランチ】お一人様 3,800円(税・サービス料込)

◎先付け3種 ◎手毬鮓3種 ◎巻き寿司 ◎海鮮ちらし鮓 ◎吸物 ◎煮物 ◎デザート

# 天空 鮭会席

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

季節の食材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  
天空のお鮭を、長崎港を見渡せる上質な空間で  
ご賞味ください。

【ランチ/ディナー】

お一人様 **18,000円** (税・サービス料込)

◎先付け5種 ◎刺身4種 ◎鮭9種 ◎鮎柔らか煮  
◎あらかぶの味噌汁 ◎デザート

前日までの要予約



限定  
20名様

# ルイ・ロデレール シャンパンを堪能する会

2026年4月24日(金) ◎18:00受付 ◎18:30開宴

名門の泡に酔い職人の粋を味わう、ルイ・ロデレールと「天空」が織りなす至高のシャンパン・ナイトを、ゲストスピーカーにエノテカ中島様を迎えて開催します。

世界中の美食家を虜にするシャンパンメゾン「ルイ・ロデレール」。その繊細かつ芳醇な3種のシャンパンと、長崎が誇る旬の鮭が響き合う、一夜限りの晩餐。カウンター越しに広がる長崎の夜景をバックに、名門の伝統と天空の技術が融合する、五感を満たす贅沢なひとときをお楽しみください。

【ディナー】お一人様 **15,000円** (税・サービス料込)

- 提供されるシャンパン：
  - ◎ルイロデレール コレクション
  - ◎ブリュットヴィンテージロゼ ◎クリスタル
- お食事：◎先付け ◎刺身 ◎鮭9貫 ◎強物  
◎御飯 ◎デザート

MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

# 酒の七福神飲み比べ+1

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

福岡県・糸島酒造170周年記念として発売された、7つの蔵元とコラボして造られた「酒の七福神」シリーズ7種から3種類と、日本酒「田中六十五」をプラスした、合計4種類の個性豊かな日本酒を飲み比べできるセットです。

お一人様 **3,000円** (税・サービス料込)

〈日本酒〉◎田中六十五◎産土「布袋尊」◎東洋美人「弁財天」◎若波「大黒天」◎仙禽「寿老人」  
◎七本鐘「福祿寿」◎日日「毘沙門天」◎新政「恵比寿」  
〈コラボした蔵元〉新政酒造・澄川酒造場・せんきん・日々醸造・富田酒造・若波酒造・花の香酒造



TEN-KU  
鮭 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 ☎0570-014-173(ナビダイヤル)



※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。

音、味、香り、技。  
五感全てで味わう  
感動のひとつとき。

## 竹彩のランチ&ディナー

長崎の新鮮な野菜や海産物、肉を中心とした厳選素材を、熟練のシェフが目の前で華麗に調理いたします。  
ランチで、ディナーで、素材本来の旨みをお楽しみいただけます。美しい長崎港を見渡しながら優雅なひとときをお過ごしください。

### ランチ

お一人様 **3,800円~7,700円**〈税・サービス料込〉

- メニューの一例/花信風(かしんふう)
- ◎オードブル◎スープ◎旬の焼き野菜
- ◎自家製ハンバーグ(90g)&宮崎牛ももステーキ(50g)
- ◎国産米の御飯、味噌汁、香の物◎デザート◎コーヒーまたは紅茶

### ディナー

お一人様 **9,500円~24,000円**〈税・サービス料込〉

- メニューの一例/白緑(びやくろく)
- ◎オードブル◎スープ◎本日の海鮮2種◎旬の焼き野菜
- ◎宮崎牛ロース50g&宮崎牛フィレ40g◎本日のご飯物◎デザート
- ◎コーヒーまたは紅茶

## 〈第3回〉スーパータスカン晚餐会 ～サッシカイア編～



2026年3月27日(金)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

イタリアの至宝「サッシカイア」と、鉄板焼の技が響き合う夜。

「スーパータスカン」の先駆者として、ワイン史にその名を刻む「サッシカイア」の気品溢れる構造と深い余韻は、まさにワインの芸術品。今回は、希少な3種のラインナップをご用意しました。

熟練のシェフが目の前で焼き上げる、旨みが凝縮された鉄板料理との、かつてない共演をお楽しみください。

【ディナー】お一人様 **24,000円**

●お料理・ワイン4種・税・サービス料込

■提供されるワイン：

◎サッシカイア ◎グイダルベルト ◎レ・ディフェゼ  
◎厳選スプマンテ ◎厳選ビーノピアンコ

■お食事：

◎前菜 ◎スープ ◎海鮮料理  
◎肉料理  
◎本日のデザート



SASSICAIA

前日までの要ご予約

## 「オーパス・ワン」ワイン会 ～ロスチャイルド&モンダヴィ～

2026年5月1日(金)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

ワイン愛好家が憧れる「オーパス・ワン」を中心に、名門ロスチャイルド&モンダヴィ家ゆかりの5銘柄を揃えた特別なディナーを開催します。ゲストスピーカーにキリンビール株式会社の川端氏を迎え、ワインの背景にある物語とともに楽しむ、知性と感性が満たされる時間。竹彩自慢の肉料理や海鮮料理が、名酒のポテンシャルを最大限に引き出します。長崎港を望む洗練された空間で、記憶に刻まれるひとときを。

【ディナー】お一人様 **28,000円**

●お料理・ワイン5種・税・サービス料込

■提供されるワイン：◎パロンフィリップ ロスチャイルド

◎ロバートモンダヴィ ヴァントシャルドネ

◎ロバートモンダヴィ オークヴィル フュメブラン

◎ロバートモンダヴィ オークヴィル カベルネソーヴィニヨン

◎オーパス・ワン2021

■お食事：◎前菜 ◎スープ ◎海鮮料理 ◎肉料理

◎本日のデザート



前日までの要予約



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 ☎0570-014-173(ナビダイヤル)



※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。

## 春の山菜と雲仙きのこフェア

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

和モダンな空間で九州の旬を表現する「千山万水」。この春は、タラの芽や菜の花、ふきのとうなど、春を告げるほろ苦い山菜と、旨みが凝縮された雲仙産のきのこを主役にしたフェアを開催いたします。大地のエネルギーを蓄えた食材を、料理人がその日最適な一皿に。こだわりの有田焼や波佐見焼に彩られた旬の味覚を、長崎の銘酒とともにゆったりとご堪能ください。

〈メニューの一例〉◎きのこのアヒージョ ◎きのこの天ぷら



千山万水ではコース料理も  
ご注文いただけます。  
お気軽にご相談ください。

◆お一人様 **10,000円**～ (2名～30名位)

〈メニューの一例〉

◎先付け ◎刺身 ◎煮物 ◎焼物 ◎揚物  
◎肉料理 ◎御飯 ◎デザート

雲仙きのこ本舗

長崎県産の食材を使った特別メニューをご提供

# 〈異国情緒の街〉長崎フェア

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

古くから海外に開かれ、異文化が交錯してきた長崎。坂の多いこの街には、グラバー園をはじめとする多くの洋館など、歴史とロマンを感じさせる観光名所が点在します。海の幸に恵まれ、新鮮な魚介類が豊富に水揚げされるほか、カステラ、ちゃんぽんなど、異国情緒あふれる食文化も魅力です。そんな長崎の食材とお酒を中心に、千山万水のシェフが特別メニューをご提供します。

## 〈長崎フェア メニューの一例〉

- ◎長崎産近海刺身盛り合わせ(2名様より)
- ◎くじらのまち長崎 近海産くじら四種
- ◎からすみ酒盗カマンベール
- ◎長崎県琴海野菜のサラダ
- ◎長崎県琴海野菜と血うどんばりばりサラダ
- ◎ふわふわだし巻き玉子 長崎風 長崎県産の「琵琶たまご」
- ◎長崎育ち真ふくの唐揚げ
- ◎みつせ鶏の塩唐揚げ ～フランス生まれ・九州育ち～
- ◎新鮮 五島産きびな天ぷら
- ◎長崎卓袱 名物ハトシロール
- ◎肉厚対馬黄金穴子の肉厚一本揚げ
- ◎五島うどん(冷)(温)五島名物「日本三大うどん」 etc



## 花の香酒造「産土」を愉しむ会



限定  
20名様

2026年3月20日(金)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

■お一人様 **14,000円**

〈お酒3種・お料理・税・サービス料込〉

■提供されるお酒：◎産土 香り ◎産土 山田錦 二農醸 ◎産土 山田錦 四農醸

自然の摂理に従い、その土地の個性を酒に宿す花の香酒造の「産土(うぶすな)」。今、日本酒の未来を切り拓くと賞賛されるその至高の一滴を、千山万水の創作料理とともに愉しむ会を開催いたします。

芽吹きを祝う一皿一皿が、「産土」の持つ純粋な旨みと鮮烈なエネルギーを引き立てます。

ご予約受付中

## 日本酒飲み比べ



長崎の豊かな自然と、造り手の情熱が宿る銘酒たち。「千山万水」では、この春、県内各地から厳選した四つの気鋭のラベルを集めました。壱岐の「よこやま」、平戸の「飛鷺」「福海」、そして南島原の「BANG」。それぞれに異なる米の旨み、水の清らかさ、そして造り手の哲学を、熟練の料理人が仕上げる創作一品料理とともに。

お一人様 **2,000円**〈税・サービス料込〉

長崎の地酒4種

- ◎長崎県壱岐市・重家酒造「よこやま」
- ◎長崎県平戸市・森酒造場「飛鷺」
- ◎長崎県平戸市・福田酒造「福海」
- ◎長崎県南島原市・酒蔵吉田屋「BANG」

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名様×1部屋、16名様×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 ☎0570-014-173(ナビダイヤル)



※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。

# 2026 WELCOME AND FAREWELL PARTY

## ホテルレストランの 歓送迎会プラン

ホテルレストランでワンランク上の歓送迎会を。

2026年  
5月31日(日)  
まで



会場は下記の5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



懐石料理と天ぷら 秋月



鮨DINING 天空



鉄板焼ダイニング 竹彩



九州創作 千山万水

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。

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・ご予算はお相談ください。  
○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 ■九州創作 千山万水

各レストランへのご予約・お問い合わせは >>>> ☎ 0570-014-173(ナビダイヤル)

# LADY'S DAY LUNCH

レディースデイランチ

2026 3.1 SUN — 5.31 SUN

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  
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**  
CHIKUSAI



〈設定日〉  
月曜日、水曜日

特典

Wデザート



## Anniversary Plate

アニバーサリープレート

事前予約 3.1 SUN — 5.31 SUN

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。

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

各レストランへのご予約・お問い合わせは >>>>> ☎ 0570-014-173(ナビダイヤル)

## 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。



# 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は、結婚式など今後の段取りについて両家の意向を調整し、当日までにお互い親睦を深める目的で行われます。結納よりもカジュアルで決まった式次第やルールもありませんので、食事をしながら会話を楽しみ、両家の親交を深めましょう。

◆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



料理イメージ

料理イメージ

料理イメージ

# 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。男性側の親が結納品を持参し、口上を述べて進行します。事前準備から当日の式進行まで、ご両家の結納がつつがなく行われますようサポートさせていただきます。

◆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

結納品・着付・ヘアセット等もご利用できます



※結納品・結納鯛・栴檀・着付・ヘアセット等承っております。事前にご相談ください。  
 ※結納品はお持ち込みいただけます。

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**

※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場合がございます。  
 ◇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。



結納式の流れ

	新婦様側	新郎様側
1		結納品の飾り付け
2	下座に着席	上座に着席
3		結納式開式の挨拶
4		お納めのご挨拶
5		結納目録の授受
6	お受けのご挨拶	
7	祝宴・食事	

※当店の結納は九州地方の結納となっております。  
 地域に合わせたご準備も承ります。お気軽にご相談ください。

WEDDING OFFERING PLAN

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート

# SPRING PARTY PLAN 2026

## 歓送迎会プラン

3.1<sub>SUN</sub> — 4.30<sub>THU</sub>

心に残る特別な時間を。



※写真は10,000円のコースです。※季節によって食材が変わります。

[お一人様] **8,000円**〜 (税・サービス料込) **6品**

●前菜盛合せ／旬魚の卵真薯、季節の甘味、帆立のムースいくら添え、紅茶鴨のスモーク、木耳ともやしの和え物、雲仙鶏の棒棒鶏●刺身／旬魚三点盛り●中国温菜／麻婆豆腐と海老マヨ・中華おこげ添え●洋食温菜／ビーフシチュー温野菜添え●麺／五島うどん●本日のデザート●コーヒー

[お一人様] **9,000円**〜 (税・サービス料込) **7品**

●前菜盛合せ／旬魚の卵真薯、季節の甘味、帆立のムースいくら添え、紅茶鴨のスモーク、木耳ともやしの和え物、雲仙鶏の棒棒鶏●刺身／旬魚三点盛り●中国温菜I／海老のチリソース●中国温菜II／鯛の中華蒸し葱ソース●洋食温菜／ビーフシチュー温野菜添え●麺／五島うどん●本日のデザート●コーヒー

[お一人様] **10,000円**〜 (税・サービス料込) **8品**

●前菜盛合せ／旬魚の卵真薯、季節の甘味、帆立のムースいくら添え、紅茶鴨のスモーク、木耳ともやしの和え物、雲仙鶏の棒棒鶏●刺身／旬魚三点盛り●中国温菜／海老のチリソース●和食温菜／旬魚の木の芽味噌焼きあしらい●洋食温菜／牛ロースステーキ温野菜添え、エシャロットソース●麺／五島うどん●天婦羅(海老・魚・野菜)●本日のデザート ●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

9,000円・10,000円コースはカクテル3種・スパークリングワインが追加されます。

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
- 送迎バス無料(長崎市内近郊)

30名様以上  
ご利用で

レストランチケット  
5,000円プレゼント

50名様以上  
ご利用で

レストランチケット  
10,000円プレゼント  
+ 幹事様1名様無料

100名様以上  
ご利用で

レストランチケット  
10,000円×2プレゼント  
+ 幹事様1名様無料

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

※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。

バンケットへのご予約・お問い合わせは >>>> ☎0570-014-173(ナビダイヤル)

# 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



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。

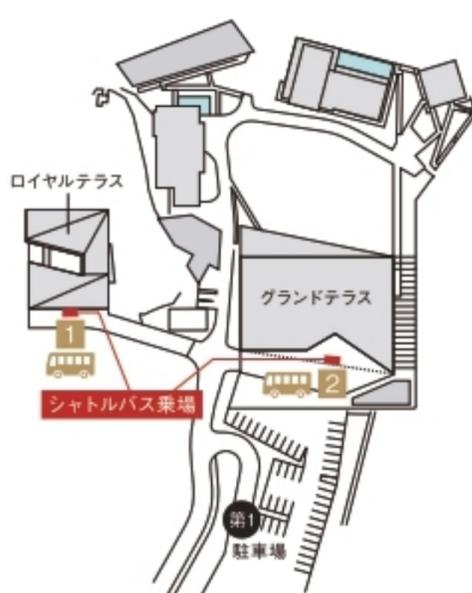
### 長崎駅発〈長崎駅前→ホテル〉



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
11	20:00*
12	21:00*

\*20:00以降の運行は、金・土・日・祝日のみとなります。

### 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
11	19:45*
12	20:45*

\*19:45以降の運行は、金・土・日・祝日のみとなります。



〒850-0064 長崎県長崎市秋月町2-3

お問い合わせ  
〈ナビダイヤル〉

0570-014-173

Email [terrace-plus@gt-nagasaki.jp](mailto:terrace-plus@gt-nagasaki.jp) <https://www.gt-nagasaki.jp>

