

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2026

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
Since 2009



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS



季節の食材にこだわった
夏限定のランチコース

ラ・セゾン ～エテ(夏)～

2026年6月2日(火)～8月30日(日)

ご予約受付中

眩い太陽を浴びて育った地元の夏野菜や、豊かな海から届く旬の魚介を贅沢に使用しました。
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。

【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 ◎メインプリフィックス(魚料理または肉料理) ◎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

夏のNAGASAKI 贅沢ディナー

2026年6月2日(火)～8月30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

レストランフォレストがお届けする、長崎産の厳選食材に
こだわった「夏のNAGASAKI贅沢ディナー」。

三つのコースをご用意し、それぞれに旬の海鮮や大地の
恵みをふんだんに盛り込みました。

刻一刻と表情を変える長崎港のパノラマを背景に、ここ
でしか出会えない「贅」を心ゆくまでご堪能ください。

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



フェラガモ・ワイン晩餐会 ～名門が手掛けるトスカーナの至宝～



グラスの中のイタリア旅行。
心躍る、ライトな夏の晩餐会。

2026年7月24日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

■ワイン付きフルコース
お一人様 **14,000円** (税・サービス料込)

イタリア・トスカーナの太陽を浴びて育った、
フェラガモ・ファミリーが情熱を注ぐワイナリー
のワインを軽やかに楽しむ贅沢。シェフ特製の
イタリアンと、心地よい酸味が響き合うペアリン
グは、まさに大人のための夏休み。

1日限定の開催となるこの貴重な機会を、どう
ぞお見逃しなく。

ご予約受付中

■提供されるワイン：
◎ソルシ(泡) ◎ラメッレ(白) ◎ポリッセナ(赤)
◎イルボッコ(赤)



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。

秋月のパノラマシート



半個室で愉しむ視界、 風味の御馳走プラン

懐石料理「秋月」に一席だけ存在する、二面の窓に囲まれた特別なプライベートルーム。

視界を遮るものがないパノラマビューは、刻一刻と表情を変える長崎港の美しさを鮮やかに映し出します。

大切な方と過ごす楽しい美食のひとときを、開放感あふれる贅沢な空間でお過ごしください。

※お早めにご予約ください。
※お席のチャージ料はございません。

4名様まで

秋月ならではのうなぎ料理を うなぎ会席

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

【ランチ】お一人様 **6,500円**

味わい深い鰻を、会席仕立てで。定番の蒲焼とは異なる、素材のポテンシャルを最大限に引き出した一品一品が並びます。

豊かなコシと滑らかさが特徴の五島うどんとともに味わう、新しい鰻の楽しみ方。

長崎の豊かな食文化を大切にしたい秋月ならではのうなぎ料理をご堪能ください。

ご予約受付中 3日前までの要予約

◎○○○○○○◎○○○○○○◎○○○○○○
◎○○○○○○◎○○○○○○◎○○○○○○



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。

対馬の至宝を五感で食す



対馬 黄金あなご会席

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

通常の鰯コースに加え、対馬産のブランド魚「黄金あなご」を贅沢に組み込んだ期間限定の特別鰯会席。鮮度が命の「刺身」でその甘みを、「焼き」で芳醇な香りを。さらに骨せんべいの食感や卵焼きの優しい味わいまで、あなごの魅力を余すことなく引き出しました。鰯職人が造るこだわりの逸品を、ぜひご賞味ください。

【ディナー】お一人様 **14,200円**〈税・サービス料込〉

◎先付け／穴子入り出汁巻き玉子・穴子の煮ごり・穴子骨せんべい◎お造り／穴子2種盛り合わせ◎鰯(老)／旬魚三貫◎椀物／穴子玉地蒸し◎鰯(若)／旬魚三貫◎強肴／穴子白焼き◎鰯(参)／旬魚二貫・細巻き・味噌汁◎本日のデザート

ご予約受付中

3日前までの要ご予約



写真はイメージです。

長崎の旬を味わう豪華ランチ

極み鮨会席

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

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。

旬の美味しい魚を、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楽しみ下さい。

【ランチ】お一人様 **9,500円** (税・サービス料込)

◎先付け◎炙り◎お造り◎鮨(鮨7貫)◎蒸物◎煮物◎止め椀◎デザート

ご予約受付中

光栄菊 ～佐賀のニュースタンダード日本酒を味わう集い～



限定
20名様

2026年6月12日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

一度廃業した蔵元がドラマチックに蘇り、復活第一号のお酒が瞬く間に完売。わずか数年でトップクラスの評価を確立した光栄菊は、まさに「佐賀のニュースタンダード」と呼ばれるお酒。

今回、完売必至の希少なラインナップを天空の鮨コースとともに愉しめる、まさに夢のコラボレーションが実現しました。

長崎が誇る新鮮な天空鮨とのマリアージュをご堪能ください。

【ディナー】

お一人様 **14,000円** (税・サービス料込)

ご予約受付中

- 提供されお酒：
 - ◎清海火入れ ◎黄昏オレンジ ◎アナスタシア グリーン
 - ◎Noon Crescent
- お食事：
 - ◎先付け ◎刺身 ◎鮨9貫 ◎強物 ◎御飯 ◎デザート

Noon
Crescent



TEN-KU
鮨 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。



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。



CHIKUSAI

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



ピエール・エルメ・パリのフェア

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

パティスリー界のピカソと称されるフランスのパティシエ・ショコラティエ「ピエール・エルメ」。
今も世界中で創造的で情熱的な世界を魅了し続けているピエール・エルメのデザートを期間限定で竹彩でご準備致しました。

下記の料金メニューより提供いたします。

- ピエールエルメ マカロン付(2個)ランチ
お一人様 **7,700円**～(税・サービス料込)
- ピエールエルメ マカロン付(2個)ディナー
お一人様 **14,200円**～(税・サービス料込)

ご予約受付中



日本酒「岩」酒の会 ～ドン ペリニオンを食前酒に～



創業者・メーカー
リシャル・ジョフロワ氏
元ドン ペリニオン5代目醸造最高責任者。以前より氏にとって日本の人や文化は非常に愛すべきものだった。建築家隈研吾との出会いにより日本酒造りのプロジェクトが動きはじめる。1893年創業の樹田酒造店の蔵元、樹田隆一郎の参加により、長い日本酒の歴史の中でも非常に稀有なコラボレーションが実現した。



2026年8月29日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

IWAは、ドン ペリニオン5代目醸造最高責任者として28年にわたり伝説のメゾンを率いた「リシャル・ジョフロワ氏」によって、立山の酒蔵「白岩」で生まれました。日本の伝統的な酒造りの技法と、アッサンブラージュの新しい手法の融合により、プレステージと呼ぶにふさわしい日本酒を追求。この名高い日本酒を竹彩の上質な料理とともにご堪能ください。

【ディナー】お一人様 **24,000円**(税・サービス料込)

ご予約受付中

- 提供されお酒：
◎ドンペリニオン ◎IWA3 ◎IWA4 ◎IWA6
- お食事：
◎前菜 ◎スープ ◎海鮮料理 ◎肉料理 ◎特製デザート



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)
- 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。

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。

九州創作

千山万水



雲仙きのこフェア

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

和モダンな空間で九州の旬を表現する「千山万水」では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。

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。



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

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6月1日(月)～8月31日(月)

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」
 - ◎長崎育ち真ふぐの唐揚げ
 - ◎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



千山万水では長崎県産酒をはじめ
全国の有名銘柄の日本酒を
40種類取り揃えております。

1グラス 900円～

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 ☎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。

PARTY at HOTEL RESTAURANT

ホテルレストランのご宴会プラン

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。

早期ご予約
 受付中

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。



RESTAURANT FOREST



懐石料理と天ぷら
 秋月



鮨 DINING 天空



鉄板焼ダイニング 竹彩
 CHIKUSAI



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。



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 6.1 MON — 8.31 MON

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
Wデザート

鯛 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

Meeting Plan

お顔合わせプラン

5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 ● 鯛DINING 天空
- 鉄板焼ダイニング 竹彩 ● 九州創作 千山万水

要ご予約

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



■御献立の一例 (鯛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:志岐牛治部煮 ○焼物:天然鯛兜焼き
- 鯛【巻】・鯛【式】・鯛【参】 ○止め碗 ○デザート

※結納品はお持ち込みいただけます。

Wedding Offering Plan

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 ● 鯛DINING 天空
- 懐石料理と天ぷら 秋月

要ご予約

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

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。



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。



ご予約
受付中

(2日限定)
バイザグラス



2026.7/25 [SAT]・7/26 [SUN] 2日間 ◎お一人様 ¥15,000～

■2026 ながさきみなとまつり 花火(7月25日・26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
CHIKUSAI 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)

ガーデンテラス長崎ホテル & リゾートの
レストランの最新情報はこちらからご覧いただけます。





ワールドグルメビアバイキング

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートがお届けする特別企画

SUMMER BEER PARTY 2026

サマービアパーティー2026



夏の贅を特別な場所で



**完全
予約制**
ご予約は前日まで

お料理 + お飲み物 [2時間 / 飲み放題]

◎会場 / ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート(本館バンケットルーム)
◎時間 / 17:30~21:00 (L.O 20:30・CLOSE 21:00)

料金
(税・サービス料込)

前売 ◎大人/お一人様 **7,000円** 前売チケット 6月30日(火)まで販売
当日 ◎大人... **8,000円** ◎中学生... **5,000円**
◎小学生以下... **4,000円** ◎小学生未満... **無料**

**Food
Menu**
ビュッフェスタイル

フランス・スペイン・イタリア・ベトナムなど
10カ国以上のワールドグルメをご堪能ください。

●各お一人様ワンプレート /
(握り寿司3種・アンガスビーフステーキ・ラクレットチーズ)
●前菜 ●焼き/3品 ●蒸し物/2品 ●揚げ物/3品
●御飯/5品 ●麺/3品 ●サラダ/5品 ●デザート/10品



**Drink
Menu**

●生ビール各種(アサヒスーパードライ/トルネードビール) ●ハイボール・カクテル各種
●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 ●コココーラ ●ジンジャーエール

開催期間
〈各日限定60名様〉

7月 | 15[水]・16[木]・22[水]・23[木]・29[水]・30[木]・31[金]
8月 | 5[水]・6[木]・10[月]・11[火]・12[水]・25[火]・26[水]

※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。

特典

◎浴衣で来館頂いた方・小学生以下
のお子様にご商品プレゼント
◎お楽しみ抽選会開催



シャトルバス運行

長崎駅西口発 ○17:00 ○18:00 ○18:30
ホテル発 ○20:15 ○20:45 ○21:15

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

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。

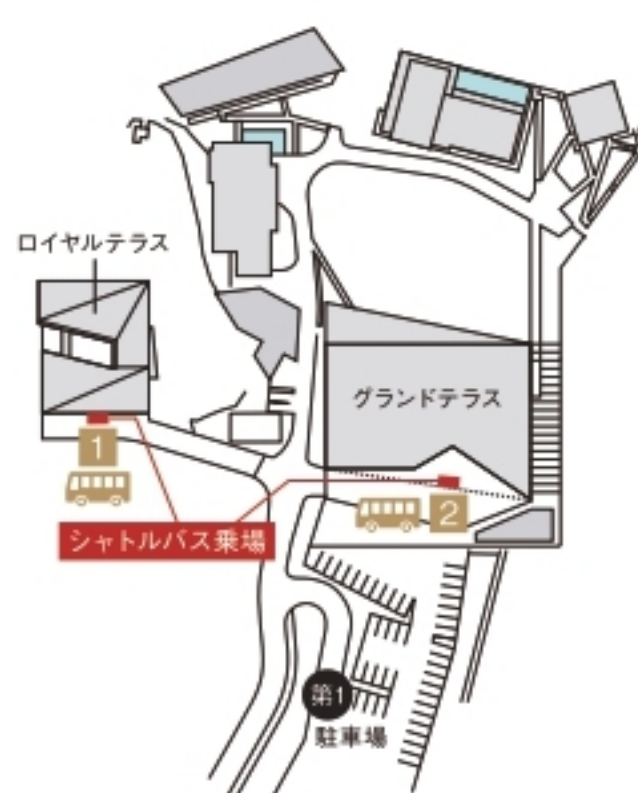
長崎駅発〈長崎駅前→ホテル〉



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
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。


GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

〒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 <https://www.gt-nagasaki.jp>

