

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2026

TERRACE TASTE

9

SEPTEMBER

10

OCTOBER

11

NOVEMBER

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、秋限定のランチコース



ラ・セゾン ～オトンヌ(秋)～

2026年9月1日(火)～11月29日(日)

ご予約受付中

彩り豊かな4種のオードブルから始まり、心身を温める季節のスープ、
お好みを選べるメインディッシュ、そして秋の芳醇な香りを宿したデザートまで。
秋を感じる贅沢なランチを、レストランフォレストにてお楽しみください。

【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

長崎の旬の食材にこだわった
3つの贅沢なコース

秋のNAGASAKI 贅沢ディナー

2026年9月1日(火)～11月29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「秋の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



シャトーメルシャン饗宴の夜 ～新酒の息吹と日本最高峰の真髄～



グラスに満ちる、
日本ワインの最前線



限定
30名様

2026年11月27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〉

日本ワインの歴史を切り拓いてきたシャトー・メル
シャンの厳選されたワインと、フォレストの料理を
味わう特別な晩餐会。当日は、川端氏をゲスト
スピーカーに迎え、一杯一杯に込められた造り
手の情熱やストーリーを紐解きます。
新酒のフレッシュな息吹と、日本最高峰と称され
る熟成ワインの深みを堪能する贅沢なひととき
をお過ごしください。

ご予約受付中

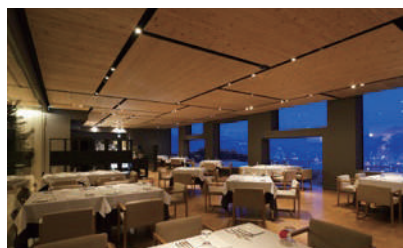
■提供されるワイン

- ◎日本のあわ 新酒2026
- ◎日本の新酒 山梨県産甲州2026
- ◎日本の新酒 山梨県産マスカット・ベリーA2026
- ◎シャトーメルシャン北信シャルドネ
- ◎シャトーメルシャン桔梗ヶ原メルロー

レディースデイ ランチ〈開催中〉

毎週火曜日、木曜日にランチご注文の方に

特典 W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 ☎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。

茶の美味しさを紐解く、極上の「茶事」のひとつとき。

そのぎ茶を愉しむ極上の茶事

限定
20名様

2026年10月15日(木)

◎11:00受付

◎11:30開宴

■お茶とお食事付き：お一人様 **5,500円** お土産付き ◎ご予約受付中 ◎3日前までの要予約

◎被せ茶(極上そのぎ茶) ◎露地茶 ◎氷出し茶 ◎スパークリングティー

静寂に包まれた和の空間、秋月にて一日限りの特別な「茶事」を開催いたします。

当日は、まるせい酒井製茶より酒井氏をお迎えし、

美味しいお茶の淹れ方や作法についてのレクチャーを直接お聞きいただける貴重なひととき。

豊かな香りと旨みが広がる彼杵茶の奥深い魅力を堪能したあとは、

秋月ならではの心尽くしの御膳をお楽しみいただきます。

お帰り際には、余韻をご自宅でもお楽しみいただける特製のお土産もご用意。

五感を満たす、雅で心安らぐ秋の茶事をお楽しみください。



酒井 祐志(さかい ゆうじ)

1948年創業「有限会社まるせい酒井製茶」専務取締役。長崎県東彼杵町で、そのぎ茶(玉緑茶)の仕上げ加工・販売に携わる。家業を継ぐ前は、株式会社たらみに10年間勤務。製造業で培った経験を生かし、後継者として家業に入る。茶葉の選別や火入れの技術を学びながら、自社オンラインショップの立ち上げ、SNSを活用した情報発信、商品開発、新規販路の開拓に取り組む。

現在はイベントやSNSを通じて、そのぎ茶の魅力を県内外へ発信し、普及活動に力を注いでいる。「毎日の一杯が少し特別になるように」をテーマに、そのぎ茶の美味しさや品種ごとの個性、淹れ方による味の違いなど、そのぎ茶の魅力を伝えている。



実りの秋をまとう極上の和牛。
五感を満たす、秋月だけの贅沢な晚餐。

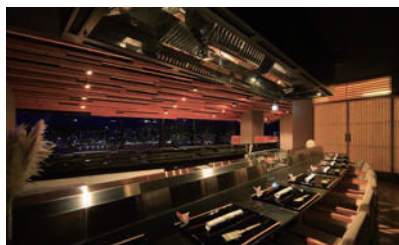
秋の和牛会席

2026年9月1日(火)～11月30日(月) ご予約受付中

【ディナー】お一人様 **12,000円** (税・サービス料込)
 ◎牛モモ肉の炙りサラダ ◎吸物 ◎和牛の柔らか煮 ◎焼き野菜 ◎和牛石焼
 ◎御飯 ◎デザート

季節が深まるこの時期、秋月では主役の「和牛」を中心に、秋の野山の恵みや海の幸をふんだんに取り入れた「秋の和牛会席」をご用意いたしました。熟練の職人技が素材のポテンシャルを最大限に引き出し、一品一品に秋の色彩とストーリーを宿します。美しい景色とともに、心身が満たされる至福のひとときをご堪能ください。

レディースデイ ランチ〈開催中〉



毎週火曜日、木曜日にランチご注文の方に 特典 会席・天ぶらいずれも **Wデザート**



懐石料理と天ぶら

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)・天ぶら 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。

きらめく海を眼下に、極上の鮨を味わう。



天空のランチメニュー

豊かな海がもたらす旬のネタを、職人の繊細な手仕事で一貫一貫丁寧に握り上げました。
五感を満たす贅沢な味わいとともに、心からほどける穏やかなランチタイムをお過ごしください。

◆特上箱重 お一人様 5,000円〈税・サービス料込〉
◎先付け ◎蒸物 ◎鮪五貫 ◎煮物 ◎止め碗 ◎デザート

◆鮪会席 お一人様 6,500円〈税・サービス料込〉
◎先付け ◎炙り ◎蒸物 ◎鮪五貫 ◎煮物 ◎止め碗 ◎デザート

◆和み鮪会席 お一人様 7,000円〈税・サービス料込〉
◎先付け ◎お造り ◎蒸物 ◎鮪五貫・対馬穴子 ◎煮物 ◎止め碗 ◎デザート

◆極み鮪会席 お一人様 9,500円〈税・サービス料込〉
◎先付け ◎炙り ◎お造り ◎蒸物 ◎鮪六貫・対馬穴子 ◎煮物 ◎止め碗 ◎デザート



ディナーコース 天空

2026年9月1日(火)～11月30日(月)

【ディナー】お一人様 **24,000円** (税・サービス料込)

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。

※コースの鮨は全9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日前までの要予約

九州日本酒3種 飲み比べ

2026年9月1日(火)～11月30日(月)

お一人様 **2,500円** (税・サービス料込)

冬の気温が低く、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。天空鮨とともに贅沢な時間をお楽しみ
ください。



レディースデイ ランチ〈開催中〉

毎週月曜日、水曜日にランチご注文の方に **特典 1,000円 OFF**



鯨 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とき。



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。

美しい長崎港の夜景を見渡しながら優雅なひとときをお過ごしください。

ディナー お一人様 9,500円～30,000円〈税・サービス料込〉 **ご予約受付中**

ピエール・エルメ・ パリ フェア

2026年9月1日(火)～11月30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 マカロン付ディナー
お一人様 **14,200円**～(税・サービス料込)



ご予約受付中

PIERRE HERMÉ
PARIS

ボランジェ&ラングロワ ～名門が紡ぐシャンパーニュ&ロワール～



限定
20名様

2026年9月18日(金) ◎18:00受付 ◎18:30開宴 **ご予約受付中**

【ディナー】お一人様 **18,000円** ●お料理・ワイン5種・税・サービス料込

映画「007」シリーズでジェームズ・ボンドに愛され続ける伝説のシャンパーニュ「ボランジェ」。そして、その傘下にて伝統を守り続ける「ラングロワ」。歴史的名門同士による、日本初とも言える奇跡のコラボレーション企画が「竹彩」にて実現します。

当日は、株式会社SAPシニアソムリエの持永氏をゲストスピーカーにお迎えし、数珠繋ぎに紡がれる華麗なるワインの世界へと皆様を誘います。

■提供されるワイン：

- ◎ボランジェスペシャルキュヴェ ◎ボランジェ ラグランダネ ◎クレマン ロワール ブランドブラン
- ◎クレマン ロワール ヴィンテージブリュット ◎クレマン ロワール ヴィンテージロゼ

■お食事：

- ◎前菜 ◎スープ ◎海鮮料理 ◎肉料理 ◎本日のデザート

〈第7回〉ケンゾーエステイト ワイン会



限定
20名様

2026年11月13日(金) ◎18:00受付 ◎18:30開宴 **ご予約受付中**

【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

「ケンゾーエステイト」が誇る珠玉のワインと、竹彩の極上ディナーが織りなす一夜限りのマリァージュ。純粹無垢な香りの「あさつゆ」をはじめ、芳醇な魅力を放つ「寿々」、エレガントなロゼ「結」、そして深遠なる赤「紫鈴」。ナバ・ヴァレーの自然と造り手の情熱が宿るケンゾーエステイトの代表銘柄たちを、竹彩自慢のコース料理とともに存分にお召し上がりいただけます。熟練シェフの華麗な手さばきが創り出す五感を満たす空間で、心酔する一杯とともに、記憶に刻まれる優雅な晩餐をお楽しみください。

■提供されるワイン：

- ◎あさつゆ ◎寿々 ◎結 ◎紫鈴

■お食事：

- ◎前菜 ◎スープ ◎海鮮料理 ◎肉料理 ◎本日のデザート

レディースデイ ランチ〈開催中〉

毎週月曜日、水曜日にランチご注文の方に **特典 W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。

九州創作

千山万水

KYUSHU SOSAKU SENZANBANSUI



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9月1日(火)～11月30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
- ◎からすみ酒盗カンパール
- ◎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



スパークリング オクトーバーフェスタ

～世界の8種類のスパークリングのフリーフローと3種類のお料理付プラン～

2026年9月1日(火)～11月30日(月)

【ディナー】お一人様 **5,000円** (税・サービス料込)

「千山万水」より、秋の夜長を優雅に彩る期間限定プランが登場。弾ける泡の競演とともに楽しむのは、シェフが腕を振るうこだわりの3品。

しっとり仕立てた「ローストビーフサラダ」、旨みが凝縮された「海老とトマトのアヒージョ」、そして長崎の伝統的な味覚「ハトシ」をご用意しました。こだわりのお料理と、世界各国・日本各地の多彩なスパークリングが織りなす極上のマリアージュ。いつ訪れても新鮮な驚きに出会えるこの場所で、お好みのグラスを片手に心ゆくまで酔いしれる秋のひとつときをお過ごしください。

ご予約受付中

平日限定90分間

■提供されるドリンク：

- ①フランス(ランドック&ルーション) ②スペイン(ベネシス)
- ③イタリア(ピエモンテ) ④イギリス(イングランド)
- ⑤オーストラリア(グラニットペルト)
- ⑥日本(長崎) ⑦日本(山梨) ⑧日本(北海道)

■提供されるお料理

- ◎ローストビーフサラダ ◎海老とトマトのアヒージョ
- ◎長崎郷土料理【ハトシ】



日本最西端の五島ワイナリーと九州のワイナリーとの横断コラボ会

第1弾
福岡編

2026年10月30日(金)

◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **14,000円**
(税・サービス料込)

九州の豊かな恵みと美酒に酔いしれる一夜限りのベアリング企画。

記念すべき第1弾のゲストには、五島ワイナリーの境目代表をお迎えし、造り手の想いや背景にあるストーリーを直接お届け。

提供するのは、日本最西端「五島ワイナリー」をはじめ、豊かな自然が育む福岡の「糸島マスエワイナリー」、そして「竹乃屋ワイン」より厳選された各2種類・計6銘柄の珠玉のワインたち。

九州創作料理と、九州各地のワイナリーが織りなす極上のマリアージュを、上質な器に盛られた旬の味覚とともに、九州ワインの現在地を体感する特別なひとときをお楽しみください。

限定
20名様



- 提供されるワイン：
- ◎五島ワイナリー
 - ◎糸島マスエワイナリー
 - ◎竹乃屋ワイン



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。

RESTAURANT
[レストランフォレスト]

FOREST

CHRISTMAS CAKE

Fresh
Cream



限定
100個

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。

1 クリスマスケーキ 生クリーム

〈5号〉直径15cm×高さ6cm

6,000円〈税込〉

Stollen



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。

2 クリスマスシュトーレン

4,000円〈税込〉

受け渡し期間

2026年 12月23日〔水〕— 25日〔金〕

●受け渡し時間／12:00～17:00

●受け取り場所／レストランフォレスト 店頭

ご予約・ご注文承り中

クリスマスケーキ／シュトーレン

●ご予約締切日／2026年 12月15日〔火〕 ※売切れ次第終了とさせていただきます。

CHRISTMAS LUNCH & DINNER

早期
ご予約の
ご案内



心に残る、大人のクリスマスを
ガーデンテラス長崎のレストランで。

2026年 12月23日〔水〕— 25日〔金〕

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。

会場は下記の4会場からお選びください。価格、メニュー等はご相談ください。

- 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

※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。

クリスマスケーキのご予約・レストランへのご予約は >>>>> ☎ 0570-014-173(ナビダイヤル)

熟練の技が奏でる、贅を尽くした「味の饗宴」。

おせち

参の重



〔参の重／12品〕

- ◆ロブスターグラタン ◆鰯照り焼き ◆とろろ焼き
- ◆揚げ栗 ◆田作り ◆白梅餅 紅梅餅 ◆紅あずま芋煮
- ◆紅鮭昆布巻き ◆玉色豆 ◆パイ貝旨煮
- ◆伊達巻き ◆白芋唐揚げ 塩山椒 ◆帆立照り焼き

〔式の重／15品〕

- ◆蟹紅白信上 ◆塩豆大福 ◆数の子香味漬け
- ◆梅かつおクラゲ酢 ◆炙り焼豚 ◆海老カダイフ揚げ
- ◆ロースビーフ ◆茸のキッシュ ◆白身魚のエスカベッシュ
- ◆胡麻団子 ◆天使の海老芝煮 ◆ポテトシュリンプ
- ◆トリュフ香るガランティース ◆ドライフルーツと木の実のテリーヌ
- ◆椎茸玉子と枝豆の博多寄せ

〔参の重／13品〕

- ◆姫サザエ磯部揚げ ◆甘鯛若狹焼き ◆フカヒレ焼売
- ◆牛蒡たたき ◆たこ照り焼き ◆栗渋皮煮 ◆黒豆蜜煮
- ◆八幡巻き ◆蟹爪カダイフ巻き ◆栗きんとんのパイ包み焼き
- ◆海老芋黄身揚げ ◆鮑柔らか煮 ◆牛ロース柔らか煮

式の重



巻の重



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
それぞれのシェフが腕をふるった品を贅沢に詰め合わせた「おせち」。
特別なおせちを、新年を祝う特別な日にお召し上がりください。

3 四人前おせち 三段重
25cm×25cm×7cm
55,000円 (税込)

限定
50個



おせち料理
早期ご予約特典

2026年11月までにご予約の方へ

オリジナル
スパークリングワイン
1本プレゼント!

おせち料理 ご予約・ご注文承り中

◎ご予約締切日／2026年 12月15日〔火〕

◎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、諫早市までとさせていただきます。

ネット注文も承ります ネットからのご予約はこちらから



おせちのご予約は >>>>> ☎0570-014-173(ナビダイヤル)

人生の節目を、永遠の記憶へ。

結婚から法要まで、大切な方々と共に過ごすかけがえないひとときを、
ガーデンテラス長崎が心尽くしのおもてなしで演出いたします。

お顔合わせ

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)



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：香岐牛治部煮
- 焼物：天然鯛兜焼き
- 鯨【壱】 ○鯨【弐】
- 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 式進行承ります

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
- 鯨DINING 天空 ●鉄板焼ダイニング 竹彩

要ご予約

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)



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
- ◎枡樽=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 ●懐石料理と天ぷら 秋月
- 鯨DINING 天空

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 ■鯨DINING 天空 ■九州創作 千山万水

写真撮影 プラン

人生の門出となる慶事から、
敬意を伝える弔事まで、
心に残る瞬間をプロのカメラマンが
撮影します。

◎データ納品・ワンポーズ
20,000円(税別)

要予約



image

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

PARTY PLAN 2026

9.1_{TUE} → 11.30_{MON}

心に残る特別なひとときを



※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

●前菜盛り合わせ ●刺身 ●中国温菜 ●洋食温菜
●麺 ●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

●前菜盛り合わせ ●刺身 ●中国温菜Ⅰ ●中国温菜Ⅱ
●洋食温菜 ●麺 ●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

●前菜盛り合わせ ●刺身 ●中国温菜 ●和食温菜
●洋食温菜 ●麺 ●天麩羅 ●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・ココア・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

◎款・送迎会 ◎卒業・謝恩会 ◎同期・同窓会 ◎叙勲・表彰受章祝賀会 ◎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

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。

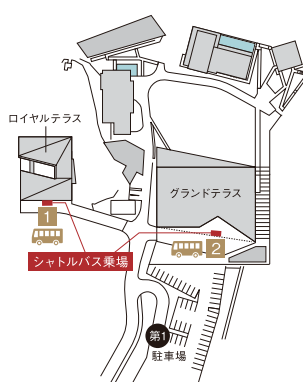
長崎駅発〈長崎駅前→ホテル〉



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>

