

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2026-2027

TERRACE TASTE

| 12 |
DECEMBER

| 1 |
JANUARY

| 2 |
FEBRUARY

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

煌めく夜景と、
五感で味わう
聖夜のフレンチ。

クリスマスコース2026 ご予約受付中

2026年12月23日(水)～25日(金)

ディナー お一人様 15,000円〈税・サービス料込〉

ランチ お一人様 6,500円〈税・サービス料込〉

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晚餐。
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。

画像はイメージです。



ラ・セゾン ～イヴェール(冬)～

2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)

【ランチ】お一人様 5,000円(税・サービス料込)

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、そしてやさしい香りを宿したデザートまで。冬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。

◎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

ITO COFFEE & FOREST スペシャルラウンジ

2027年2月11日(木)
◎11:00開場 ◎11:30開宴

●お料理・スペシャルコーヒー・お土産付
お一人様 5,000円(サービス料込)

「レストラン フォレスト」が居ける、極上の珈琲コラボレーション。今期はスペシャルティコーヒーの名店「ITO COFFEE」代表をお迎えし、珈琲豆の奥深い魅力や、ご自宅でも美味しく淹れられるプロの技とコツを直接レクチャーしていただく特別なひとときを企画いたしました。

シェフがこの日のために仕立てる特製お料理と、淹れたてのスペシャルコーヒーが織りなす極上のマリアージュ。お帰りの際にはご自宅でも余韻を愉しめるお土産もご用意しております。

ご予約受付中

3日前までの要予約

お土産付き

(ITO COFFEE 代表)

長崎市若葉町で、コーヒー焙煎所・カフェ「ITO COFFEE」を営む。学生時代からカフェ文化に親しみ、これまでに国内外30か国のカフェを訪れてきた。旅先で出会った一杯を通じてコーヒーの奥深さに魅了され、2025年6月、27歳で開業。豆ごとの個性を引き出す焙煎に加え、独自のドリンク開発にも力を注ぎ、コーヒーに馴染みのない人にも新たな楽しみ方を提案している。地元・長崎で、訪れる人がほっとできる場所を目指し、「長崎で一番愛されるカフェ」を目標にコーヒーの魅力を発信している。



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**

◎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

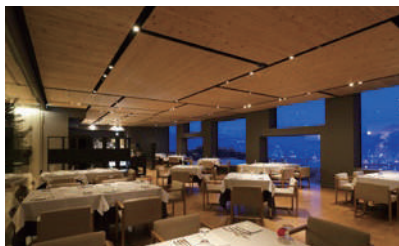
■席数50席 個室2室(2～8名様) 個室料¥3,300

■ご予約電話番号 ☎0570-014-173(ナビダイヤル)

RESTAURANT FOREST



※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。



お酒を愛するすべての人へ
贈るペアリングコース。



美酒に寄り添う、旬の逸品

ご予約受付中

2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)

【ディナー】お一人様 **7,000円** (税・サービス料込)

●鹿児島産鰯蒲焼きの出汁巻き染め卸し

●諫美豚厚切りチャーシュー◎季節の小鉢1品◎長崎産天然旬の造り

普段のお品書きには並ばない「特別に取り寄せた美酒」と、職人が心を込めて仕立てる旬の酒業を味わう極上のコース。九州初上陸の希少銘柄を含む、厳選された日本酒・焼酎・ワインの中からお好みの3種をお選びいただき、その味わいを引き立てるお料理との一献を。銘酒の奥深い世界に酔いしれながら、冬の夜長を心ゆくまで愉しむ、心満たされるひとときをご堪能ください。

旬彩一品

2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)

その時期最もおいしい厳選食材を職人の手仕事で一品に仕立てた期間限定のアラカルトメニューです。コースの合間にもう一品添えたい夜や、特別なお酒とともに少しずつ旬の味覚を愉しみたいときに。ご自身の気分に合わせた気ままな美食のひとつをお楽しみください。

前日までの要予約

ご予約受付中

この時期しか味わえない一品料理をご用意しました



MENU

- ◎天ぷら盛..... 5,000円
- ◎刺身盛..... 6,000円
- ◎蟹盛..... 6,000円
- ◎ステーキ盛..... 8,500円

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

ご法要

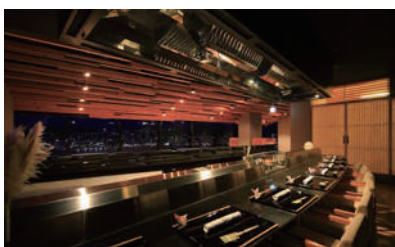
結納

お食い初め等

※送迎バスのご相談も承っております
※15名様以上より要予約

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・天ぷら いずれも **Wデザート**



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。



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

2名様より

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」の食べつくしコースで、ふぐの美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)

【ディナー】お一人様 18,000円(税・サービス料込)



4人前
限定80セット

令和9年の恵方は
北北西

盛り付けの一例

開運 恵方巻き オードブル

毎年ご好評をいただいている天空の恵方巻き。今年も「恵方巻きオードブル」としてさまざまな味を楽しめる贅沢な内容となっております。熟練した職人技から作られる上質な味をお楽しみください。

◆恵方巻きオードブル
8,000円〈税・サービス料込〉

80個
限定

◆恵方巻きオードブル
南関巻きセット
10,000円〈税・サービス料込〉

20個
限定

お申込み締切 2027年1月25日(月)
お受け取り 2027年
2月1日(月)～2月3日(水)



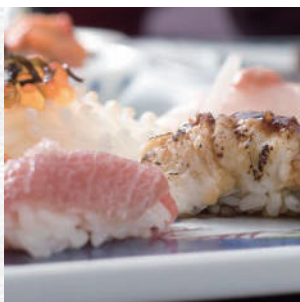
南関巻き
NANKAN MAKI

天空のランチ&ディナー

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、心からほどける
穏やかなお時間をお過ごしください。

◆ランチ お一人様 3,800円～9,500円

◆ディナー お一人様 9,500円～24,000円
〈税・サービス料込〉



レディースデー 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

◎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)



鯨 DINING 天空

※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。

CHIKUSAI X'MAS DINNER 2026

〈竹彩〉クリスマスディナー2026

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……。

2026年12月23日(水)～25日(金)

ご予約受付中

【ディナー】お一人様 22,000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

画像はイメージです。

日本酒「黒龍」を楽しむ会

2027年2月26日(金)

◎18:00受付

◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **20,000円**

●お料理・黒龍4種・税・サービス料込

伝統の技と高度な酒造りで日本の清酒文化を牽引し続ける、福井県・黒龍酒造。その洗練された香りと深みある味わいを持つ「黒龍」から厳選した数種の銘柄を、熟練シェフが焼き上げる鉄板焼コースとともにお楽しみいただきます。

力強いお肉のジューシーな旨みと、黒龍の凛としたキレ・豊かな余韻が重なり合う贅沢なマリアーージュ。

目の前で繰り上げられる鮮やかな手さばきと、長崎港の美しい夜景とともに、五感を満たす至福のひとつをご堪能ください。

■提供される日本酒：

◎黒龍 いっちょらい 吟醸 ◎限定品 しずく

◎黒龍 いっちょらい 純吟 ◎黒龍 大吟醸

■お食事：

◎前菜 ◎スープ ◎海鮮料理 ◎肉料理

◎本日のデザート

限定

20名様

3日前までの要予約

ご予約受付中

竹彩のランチ&ディナー

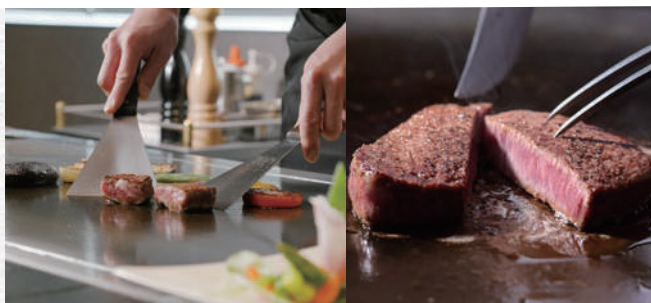
厳選された最上の和牛や極上の魚介類を、熟練シェフがお客様の目の前で一筆の絵を描くようにダイナミックかつ繊細に焼き上げます。

職人技が紡ぐ素材本来の深い旨みと香りをご堪能ください。

◆ランチ お一人様 **4,800円～10,800円**

◆ディナー お一人様 **9,500円～30,000円**

(税・サービス料込)



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**

◎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

■ご予約電話番号 ☎0570-014-173(ナビダイヤル)

鉄板焼ダイニング **竹彩**

CHIKUSAI



※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。

島風が運ぶ、至福の恵み。千山万水で巡る、五島列島・冬の食彩旅。

五島列島フェア

2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)

雄大な海の薫りと、島のぬくもりをそのままに。

東シナ海の荒波が育んだ新鮮な魚介や特有の風土が生み出す逸品、そして

島自慢のお酒やドリンクまで。五島列島の魅力を凝縮した期間限定フェアを開催いたします。

伝統の味に千山万水流の現代的な解釈を加えた創作料理と、

彩り豊かな地酒・ドリンクが織りなす極上のマリージュ。

豊かな和モダンの空間で、まるで島を旅するように五感で楽しむ冬の晩餐をお過ごしください。



ゴトジン×五島ワインワンダーフェスタ ～五島列島編～



2027年1月22日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **16,000円**

◎五島列島食材中心の料理◎ワイン2種◎ゴトジン3種
◎税・サービス料込

「GOTOJIN」と「五島ワイン」が魅せる至
高の饗宴。今回ご提供するお酒は五島産
ブドウを使ったワインの搾りかすをボカニタ
ルニに使用し、五島産メルローの搾りかす
(ボマース)を蒸留することで、残っている
美味しさを余すところなく取り出して、
GOTOJINとあわせて島限定の逸品が登場。
当日は製造元である五島ワイナリーと五島
つばき蒸溜所の両社よりゲストスピーカーを
お招きしてお話を伺います。五島ワインや
GOTOJINを飲み比べながら、長崎港のき
らめく夜景を望む和モダンの特等席で、記
憶に刻まれる贅沢な冬の夜をお楽しみくだ
さい。

■提供されるお酒：
◎GOTOJIN feat. GOTOWINERY
◎GOTOJIN 2種
◎五島ワイン2種
■提供されるお料理：
島列島の自然の恵みの恩恵を受けた食材中心の
お料理

九州日本酒フリードリンクプラン ～九州の日本酒5種類フリーフロー&お料理付き～

2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)

【ディナー】お一人様 **5,000円**(税・サービス料込)

和モダンの落ち着いた空間「千山万水」より、冬の夜長
を彩るお得なフリーフロープランが登場します。

蔵元の個性が光る九州各地の厳選日本酒5種類を、贅
沢にも心ゆくまで飲み比べ。美酒を引き立てるシェフ特
製の厳選料理3品とともに、豊かなベアリングをご堪能
いただけます。

お気に入りの一杯を心ゆくまで味わうもよし、料理に合
わせて銘柄を変えるもよし。気心知れたご友人との語ら
いや普段使いのディナーに、長崎港の夜景とともに粋な
冬のひと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：
◎飛騨にこまる【長崎】 ◎惑星9号【熊本】 ◎庭のうぐいす【福岡】
◎よこやま【長崎】 ◎光栄菊【佐賀】
■提供されるお料理
◎さきいかの天麩羅 ◎長崎産旬魚のお造り
◎長崎産旬魚の塩麹焼き



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 **FOREST**
[レストランフォレスト]

CHRISTMAS CAKE & HORS D'ŒUVRES

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



限定
50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。

2 クリスマスシュトーレン
4,000円(税込)



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)**



限定
100個

夜の食卓を極上のご馳走で。
ガーデンテラス長崎が贈るクリスマス特製オードブル。

3 クリスマスオードブル
10,000円(税込)

ご予約・ご注文承り中

クリスマスケーキ／シュトーレン／オードブル

●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会場から選びください。価格、メニュー等はこちらをご覧ください。

- 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)

選び抜いた美味を重ねた、
晴れやかな新春の彩り。

限定
200個

〔上段／14品〕

- ◆ロブスターグラタン ◆天使の海老芝煮 ◆鯛照り焼き とろろ焼き
- ◆揚げ栗 ◆田作り ◆白梅餅 紅梅餅 ◆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
- ◆紅あずま芋煮 ◆紅鮭昆布巻き ◆玉色豆 ◆バイ貝旨煮 ◆伊達巻き

〔下段／16品〕

- ◆蟹紅白信上 ◆白芋唐揚げ 塩山椒 ◆塩豆大福 ◆帆立照り焼き
- ◆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 ◆スモークサーモン ◆茸のキッシュ
- ◆白身魚のエスカベッシュ ◆栗きんとんのパイ包み焼き
- ◆アップルパイ ◆胡麻団子 ◆紅白バウンドケーキ

3 三人前おせち

二段重

36cm×18cm×7cm

30,000円〈税込〉

上段

下段

熟練の技が奏でる、贅を尽くした「味の饗宴」。

おせち

〔芯の重／12品〕

- ◆ロブスターグラタン ◆鯛照り焼き 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 ◆バイ貝旨煮
- ◆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 ◆甘鯛若狭焼き ◆フカヒレ焼売
- ◆牛蒡たたき ◆たこ照り焼き ◆栗漬皮煮 ◆黒豆蜜煮
- ◆八幡巻き ◆蟹カダイフ巻き ◆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

参の重

式の重

芯の重

4 四人前おせち

三段重

25cm×25cm×7cm

55,000円〈税込〉

限定
30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

※先入れ後出し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。

結納から法要まで、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)



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:香岐牛治部煮
- 焼物:天然鯛兜焼き
- 鮨【志】 ○鮨【式】
- 鮨【参】
- 止め碗 ○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 ●懷石料理と天ぷら 秋月
- 鮨DINING 天空 ●鉄板焼ダイニング 竹彩

要ご予約

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 ●懷石料理と天ぷら 秋月
- 鮨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

ご法事プラン

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 ■懷石料理と天ぷら 秋月
- 鮨DINING 天空 ■九州創作 千山万水

ご法要も承ります

移動の負担なく、心静かに故人を偲ぶ。
読経からお席まで一箇所で叶う、新しいご法要をご提案します。

◆会場費

20,000円(税・サービス料込)

(含まれる内容)

- ◎祭壇◎焼香セット(煙ゼロ線香)
- ◎仏具一式(花立・香炉・ろうソク立て)
- ◎供え物(菓子・果物等)◎生花 含む



偲ぶ会〈感謝の会〉

A CELEBRATION OF LIFE

絆を深めた日々に、感謝を込めて。
故人の人生を美しく称える、オーダーメイドの「偲ぶ会」で、
語り尽くせない思い出を色鮮やかな記憶へ。



会の内容は、ご自由に選ぶことができます。

- ◎法事料理◎献花一式(祭壇・卓上花)◎献花
- ◎テーブルクロス◎プロカメラマンによるフォトサービス◎引き出物セレクト◎思い出のフォトスライドショー etc

●お一人様セット

18,000円〜(税・サービス料込)



予約限定特典

◎スクリーン・プロジェクター使用無料

◎ムービングライト演出 ◎送迎バス無料(長崎市内近郊)

月曜日～木曜日限定 3つの中から選べる特典

月曜日～木曜日のご宴会をご予約して頂くと下記から①つプレゼント!

A / レストランチケット10,000円

B / 幹事様1名様 無料

C / デザートのグレードUP

※2026年10月1日から30名様以上で
ご予約頂いた方が対象

※他の特典サービスとの併用不可

ご宴会場
30名～300名様

ご希望にあわせて3つのメニューから選べます

MENU A

お一人様 ¥8,000 (税サ込)

6品 + フリードリンク

- ◎前菜盛合せ(海老とポテトのハトシ、チーズ豆腐、帆立貝とサーモンのムース、赤魚エスカベッシュ、叉焼、中華風烏賊の和え物)
- ◎刺身:旬魚三点盛り
- ◎洋食温菜I:鯛のオープン焼き バジル風トマトソース
- ◎洋食温菜II:ビーフシチュー 温野菜添え
- ◎麺:五島うどん
- ◎デザート:本日のデザート

MENU B

お一人様 ¥9,000 (税サ込)

7品 + フリードリンク

- ◎前菜盛合せ:海老とポテトのハトシ、チーズ豆腐、帆立貝とサーモンのムース、赤魚エスカベッシュ、叉焼、中華風烏賊の和え物
- ◎刺身:旬魚三点盛り
- ◎和食温菜:旬魚の味噌焼き あしらひ
- ◎洋食温菜I:鯛のオープン焼き バジル風 トマトソース
- ◎洋食温菜II:ビーフシチュー 温野菜添え
- ◎麺:五島うどん
- ◎デザート:本日のデザート

MENU C

お一人様 ¥10,000 (税サ込)

7品 + フリードリンク

- ◎前菜盛合せ:海老とポテトのハトシ、チーズ豆腐、帆立貝とサーモンのムース、赤魚エスカベッシュ、叉焼、中華風烏賊の和え物
- ◎刺身:旬魚三点盛り
- ◎中国温菜:海老のチリソース
- ◎洋食温菜I:鯛のオープン焼き バジル風 トマトソース
- ◎洋食温菜II:牛フィレ肉のグリエ 温野菜添え エシャロットソース
- ◎御飯:握り寿司3貫
- ◎デザート:本日のデザート

フリードリンク
2時間飲み放題

ビール/ウイスキー/ワイン(赤・白) / 焼酎(米・麦・芋) / 日本酒 / 各種ノンアルコールドリンク

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

● 年末年始(12月24日～1月6日)はご利用いただけません。 ● 予定日の10日前までにご予約ください。 ● ご予約は30名～300名様に承ります。

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びったり重なる“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。

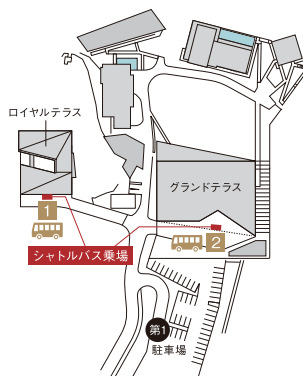
長崎駅発〈長崎駅前→ホテル〉



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>

