

年末年始にふさわしいホテルレストランならではのラインナップでお届けします。

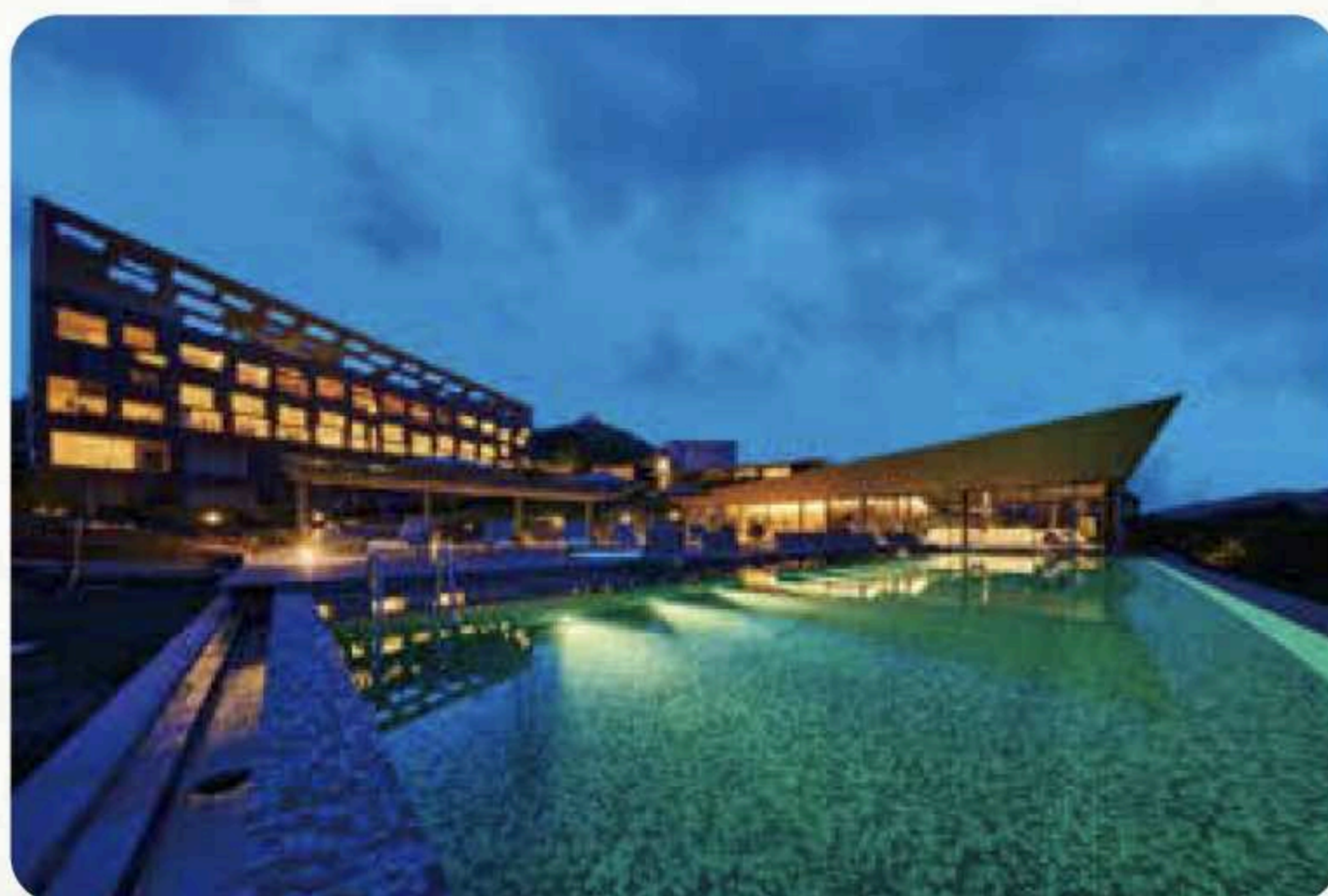
HOTEL SPECIALTIES

ENJOY THE LUXURIOUS HOTEL CUISINE
ON YOUR SPECIAL DAY
TO YOUR HEART'S CONTENT.

ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート

[クリスマスケーキ / オードブル / おせち料理]

2024—2025



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

<https://www.gt-nagasaki.jp>

RESTAURANT **FOREST**
[レストランフォレスト]

CHRISTMAS CAKE



STOLLEN

2024年
12月1日[日]より
発売開始

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。

クリスマスケーキ
生クリーム(4号)

5,400円(税込)



FRESH CREAM

限定
100個

クリスマス
シュトーレン 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。

3,500円(税込)

受け渡し期間

2024年12月23日[月]—25日[水]

●受け渡し時間/14:00~19:00

●受け取り場所/レストランフォレスト 店頭

CHRISTMAS HORS D'OEUVRE



家族や友人とのパーティーで、ひとときの語らいの宴で、
ホテル料理ならではの美味しさを是非ご堪能ください。

ガーデンテラスオードブル

3~4名様盛 16,500円(税込)

料理内容

- 国産鶏ローストチキン ●ローストビーフ ●紅ズワイガニとチーズのキッシュ ●鶏のガランティース ●海老マヨネーズ炒め
- 海老チリソース炒め ●カシューナッツ餡焼き ●寿司各種 ●出汁巻玉子 ●魚の照り焼きを含む全20種の和洋中オードブル



限定
50個

受け渡し期間 2024年12月23日[月]—25日[水]

●受け渡し時間/17:00~20:00 ●受け取り場所/鯨DINING 天空

CHRISTMAS LUNCH & DINNER



心に残る、大人のクリスマスホテルレストランで。

2024年12月23日[月]—25日[水]

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。

- | | | |
|---------------------|--------------|--------------|
| 会場は右記の4会場からお選びください。 | ●レストラン フォレスト | ●懐石料理と天ぷら 秋月 |
| 価格、メニュー等をご相談ください。 | ●鯨DINING 天空 | ●鉄板焼ダイニング 竹彩 |

ご予約は TEL 095-864-7777

早期
ご予約の
ご案内

※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。

ご予約・ご注文承り中

クリスマスケーキ/シュトーレン/クリスマスオードブル

●ご予約締切日/2024年12月15日[日] ※売切れ次第終了とさせていただきます。

熟練の技が奏でる、贅を尽くした「味の饗宴」。

おせち

[一ノ重 / 11品] 懐石料理と天ぷら 秋月

- ◆ 近海産伊勢エビネズ焼き ◆ 数の子松前風 ◆ 自家製唐墨 ◆ 鯛昆布メ紅白和え柚子釜
- ◆ チシャ唐西京漬け、竹見立て ◆ 海老と烏賊の自家製蒲鉾 ◆ 自家製伊達巻き
- ◆ 銀杏紅白揚げ ◆ 栗渋皮煮 ◆ 百合根紅白巾着 ◆ 鈴慈姑

[二ノ重 / 12品] 鮭DINNING 天空

- ◆ 釣り甘鯛西京漬け ◆ 和牛八幡巻 ◆ 水鳥賊生唐墨和え ◆ 鮑軟らか煮
- ◆ 鰻印籠煮 ◆ 黒豆蜜煮金箔添え ◆ 寒鰯照り焼き ◆ 醤油イクラ ◆ 子持ち鮎甘露煮
- ◆ 車海老旨煮 ◆ 昆布巻 ◆ 松笠烏賊塩雲丹焼き

[三ノ重 / 9品] レストランフォレスト / 鉄板焼ダイニング竹彩

- ◆ 天然鯛ズワイ巻きパイ包み焼き ◆ オマール海老半月ムース ◆ 和牛ローストビーフ
- ◆ フォアグラと茸のテリーヌ ◆ 干し貝柱、茸のキッシュ ◆ スモークサーモン鳴門巻
- ◆ 鴨燻製、オレンジ添え ◆ 自家製帆立の燻製クリームチーズ添え
- ◆ 子羊生パン粉揚げ粒マスタードソース

四人前おせち

三段重

55,000円〈税込〉



一ノ重

二ノ重

三ノ重

限定
100個

New

Year's Cuisine

新年を華やかに彩る、和、洋、中の三段重おせち。

[一ノ重 / 12品] 日本料理

- ◆ 車海老芝煮 ◆ 甘鯛若狭百合根二見焼き ◆ きんとんパイ ◆ 自家製唐墨
- ◆ 炙りたらこ日の出巻き ◆ 蟹爪カダイフ揚げ ◆ 寿玉子 ◆ 黒豆蜜煮ココナツ風味
- ◆ 鰯照り南部焼き ◆ 栗渋皮煮 ◆ 梅人参 ◆ 揚げ銀杏

[二ノ重 / 10品] フランス料理

- ◆ 国産牛ローストビーフ 焼き林檎 ◆ 鴨燻製 オレンジチップ
- ◆ スモークサーモンロール キャビア イクラ ◆ オマールと空豆のムース ◆ みかんのタルト
- ◆ ホタテのスモーク クリームチーズ ◆ プラムコンポート ◆ ズワイ蟹と茸のキッシュ
- ◆ 天然鯛エスカベッシュ ◆ 季節野菜のピクルス

[三ノ重 / 10品] 中国料理

- ◆ 大海老のXOジャン炒め ◆ 海老芋のフリッター ◆ 角煮おこわ笹巻き ◆ 鱈鱈シューマイ
- ◆ 寒竹塩山椒焼き ◆ 胡麻菓子 ◆ 国産牛中華味噌焼き ◆ 炙り又焼
- ◆ 数の子香り漬け ◆ 干し貝柱と野菜のゼリー寄せ

二人前おせち **三段重** 26,000円〈税込〉

限定
400個



三ノ重

二ノ重

一ノ重

早期ご予約特典

2024年10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

2024年12月15日[日]

◎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、大村市までとさせていただきます。