

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2024

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

長崎独自の食文化を受け継いだ創作フレンチ



フレスコバルディ メーカーズディナー

イタリア屈指のワインメーカー「フレスコバルディ」のアドバイザーを迎えて開催するメーカーズディナー。トスカーナの大地の多様性から生まれる洗練された最高品質のワインとともに、フォレスト自慢の創作料理をご堪能いただける一夜です。

2024年3月21日(木) ◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】

お一人様 **24,000円** (税・サービス料込)

コース料理・ワイン含む



フレスコバルディー社から来日
エクスポート・マネージャー
アルベルト・オレンジャ氏

FRESCOBALDI
TOSCANA



ガーデンディナーコース

フォアグラやオマール海老など上質な素材を使い、シェフの巧みな技で作上げるガーデンディナーコース。前菜からデザートまで、こだわりが詰まった料理の数々を、窓から見える長崎港の景色とともにゆっくりご堪能ください。

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

【ディナー】お一人様 **11,000円** (税・サービス料込)



SPRING LUXURY DINNER

フォレスト人気No.1メニュー

長崎の旬の食材にこだわった
3つの贅沢なコース

春のNAGASAKI 贅沢ディナー

豊かな自然の中で栽培された地場産の野菜と、
海産県・長崎が誇る新鮮な海の幸を
贅沢に使うって創作された極上のフレンチ。
長崎の美味しさが凝縮された上質な味わいを、
ぜひこの機会にお楽しみください。

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

【ディナー】お一人様(税・サービス料込)

14,200円 / 18,000円 当日受付可能

24,000円 3日前までの要予約

RESTAURANT **FOREST**

◎ランチ 3,800円～(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 TEL 095-864-7777(代表)

※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。

彩りも鮮やかな心尽くしの懐石料理



〈秋月のランチ〉^{こ で ま り}小手毬

2024年3月1日(金)~5月31日(金)

【ランチ】お一人様 **5,000円** (税・サービス料込)

素材の可能性を追求して作られる、彩りも鮮やかな秋月のランチ。

長崎港を見渡せるテーブル席・お座敷掘りごたつ・個室・カウンター席など、お席はお客様のシーンに合わせてお選びいただけます。世代を超えて愛される和食の心を、秋月でご堪能ください。



〈秋月の〉 ご法要プラン

大切な方を偲ぶ法要は、故人への感謝の気持ちと、ご家族やご親族の心をひとつにする大切な時間です。

窓の外に張られた水盆の先に見える美しい景色と上質な空間。そして心を込めたお料理でお招きした方々をおもてなし致します。

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

お一人様〈税・サービス料込〉

7,700円/8,800円/11,000円

○3つのコースからお選びいただけます。

○人数・ご予算はご相談ください。

お食い初め

食い初めはお子様の健やかな成長を願う、家族にとって大切な行事です。鯛の尾頭付きや季節の素材を活かしたお料理で、お子様の健やかな成長を祝う和やかなひとときを、秋月でお過ごしく下さい。

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

お一人様 **6,500円**〈税・サービス料込〉



ご予約受付中

懐石料理と天ぷら

秋月

◎ランチ 3,800円～〈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)24席・天ぷらカウンター席8席 ■ご予約:TEL 095-864-7777(代表)

※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。

長崎育ちの旬の食材を 卓越した技で仕上げる極上の握り



天空の一番贅沢なコースです

ディナーコース 天空

2024年3月1日(金)~5月31日(金)

【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。

旬の魚と鮨職人の技の競演をご堪能いただけます。

前日までの要予約

ご予約受付中

九州日本酒3種 飲み比べ

2024年3月1日(金)~5月31日(金)

お一人様 **2,500円** (税・サービス料込)

冬場の気温が低く、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愉しみください。





天空鮭と「IWA 5」を愉しむ会

～ドン ペリニヨンをお前酒に。株式会社白岩より、酒井氏をお招きして～

限定
20名様

IWAは、ドン ペリニヨン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「リシャール・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しました。

2024年4月12日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **28,000円** (税・サービス料込)

ご予約受付中



酒蔵「白岩」



創業者・メーカー

リシャール・ジョフロワ氏

元ドン ペリニヨン5代目醸造最高責任者。以前より氏にとって日本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。



T E N - K Ū
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:TEL 095-864-7777(代表)

※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。

極上の眺めと至極の味を五感で食す



人気
No.1
メニュー

2種のメインを堪能する
大満足のディナー

春の味覚 「椿」ディナー

2024年3月1日(金)~5月31日(金)

【ディナー】

お一人様 **14,200円**〈税・サービス料込〉

厳選した牛肉とオマール海老を堪能できる
竹彩自慢のディナーコース。

五感で味わう上質なひとときをお友達やご
家族など大切な方とお過ごしください。

前日までの要予約

ご予約受付中

2種のメインを堪能する大満足の贅沢ランチ

宮崎牛・海の幸 贅沢ランチ

2024年3月1日(金)~5月31日(金)

竹彩自慢の和牛とオマール海老・鮑が堪能できる期間限定の贅沢なランチ。正面の窓から見える雄大な長崎港を眺めながら、上質な時間をお過ごしください。

ランチ 〈税・サービス料込〉

◎和牛+オマール海老コース | ◎和牛+オマール海老+鮑コース
お一人様 **12,000円** | お一人様 **15,000円**



前日までの要予約

ご予約受付中



春の食材を味わい尽くす

前日までの要予約

ご予約受付中

〈春のシェフおすすめディナー〉“桜”-SAKURA-

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

【ディナー】お一人様 **18,000円** (税・サービス料込)

春は、今しか出会えない柔らかで甘い野菜たちが味わえる季節。春キャベツ、新玉ねぎ、ふきやたけのこ、タラの芽、菜の花など、厳選した春の食材をふんだんに使用し、地元長崎で穫れる新鮮な海鮮や肉とともにコースにしました。この時期だけの限定メニューをお楽しみください。

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) ■定休日:毎週火曜日

■席数26席 個室2室 ■ご予約電話番号 TEL 095-864-7777(代表)

※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。

長崎の食材を使った四季折々の一品料理



実りの島「壱岐」フェア

2024年3月1日(金)～3月31日(日)

玄界灘に浮かぶ長崎県の離島「壱岐」。
澄み切ったエメラルドグリーン美しい海で穫れる
新鮮な魚介類や壱岐牛などの、豊かな壱岐の素材に
スポットを当てた期間限定のフェアです。



アイランドビールメーカーズ夕食会

～ヘッドブルワー 原田氏をお迎えして～

原田酒造の5代目、原田知征氏によって、130年以上の歴史ある酒蔵をリノベーションして立ち上げられた島内の初のクラフトビール醸造所「ISLAND BREWERY」。ウニやイカ、壱岐牛、地野菜といった美食の宝庫である、美しい海と豊かな大地を有する壱岐の素材を中心に提供される特別メニューを、“壱岐らしさ”を大切にクラフトビールとともに楽しみください。

2024年3月8日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **12,000円**(税・サービス料込)



ご予約受付中



3日間限りの感謝祭

千山万水 一周年感謝フェア

2024年4月26日(金)～4月28日(日)

千山万水の一周年を記念し、皆様に感謝の気持ちを込めてご提供するプラン。



【ディナー】お一人様 **15,000円** (税・サービス料込)

◎感謝特別メニュー ◎九州産日本酒・シャンパンのフリーフロー付

クリシタンのまち「南島原」フェア

2024年4月1日(月)～5月31日(金)

クリシタン文化の町「南島原」。年間を通して寒暖差が小さく温暖な気候で農業・漁業が盛んなこの土地より直送した食材を、千山万水がアレンジした特別メニューでご提供します。



南島原の幸と酒を愉しむ会

～はねぎ搾りの酒蔵 吉田屋蔵元 吉田氏をお迎えして～

雄大な雲仙山麓から南へ広がる肥沃で豊かな大地を有し、魚介類豊富な有明海と橘湾に囲まれた南島原の、新鮮な農作物と海鮮を使ったお料理を、どぶろく特区限定の酒や希少焼酎、日本酒など、オール南島原のお酒と共にご提供する一夜限りの晩餐会。酒蔵吉田屋の蔵元をお呼びして開催いたします。

2024年4月25日(木) ◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **12,000円** (税・サービス料込)



ご予約受付中

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

■ご予約電話番号 TEL 095-864-7777(代表)

※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。



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



鯨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・ご案内状もご希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 ■鉄板焼ダイニング竹彩

各レストランへのお問い合わせは >>>>> TEL.095-864-7777(代表) FAX.095-864-7771



LADY'S DAY LUNCH

レディースデイ ランチ

2024 3.1 FRI — 5.31 FRI

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=水曜日、木曜日



特典
会席・天ぷら
いずれも
和Wデザート

鯨 DINING **天空**

設定日=月曜日、木曜日



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
旬魚のソテー

各レストランへのお問い合わせは >>>> TEL.095-864-7777(代表) FAX.095-864-7771

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
- 鯛DINING 天空
- 鉄板焼ダイニング 竹彩

要ご予約



御献立の一例 (鯛DINING 天空の場合)

料理イメージ

- 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
- 鯛【壱】 ○鯛【弐】 ○鯛【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・拵・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 ●鯛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

2024 WELCOME & FAREWELL PARTY

心に残る特別な時間をガーデンテラス長崎ホテル&リゾートで。

〈ご宴会場〉
20名～300名様
平日限定プラン

歓送迎会プラン

〈期間〉2024年5月31日[金]まで

STANDARD

■スタンダードコース[お一人様]
8,000円(税・サービス料込)

UPGRADE

■グレードアップコース[お一人様]
9,000円 / 10,000円
(税・サービス料込) / (税・サービス料込)

メニューがグレードアップされます。詳しくは、お問い合わせ下さい。



お料理は
個人盛り・卓盛り
をお選び
いただけます

SPECIAL OFFERS

ご利用するお客様に喜んでいただけるよう、多彩な特典をご用意いたしました。

8,000円コースの特典

- 特典 A 特典 A**
- ①スクリーン・プロジェクター使用料無料
 - ②ムービングライト演出
 - ③20名様以上、送迎バス無料
(長崎市内近郊)

9,000円コースの特典

- 特典 B 特典 A+B**
- ①乾杯用スパークリングワイン
 - ②フリードリンク・カクテル、各3種
 - ③卓上飾花

特典Aと上記、全てプレゼント

10,000円コースの特典

- 特典 C 特典 A+B+C**
- ①フリードリンク・焼酎5銘柄
 - ②レストランチケットプレゼント

特典A・Bと上記、全てプレゼント

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
- ※料金にはお料理・フリードリンク(2時間)が含まれております。※土・日・祝日はグレードアップコースよりとなります。

MEETING / INCENTIVE TRAVEL / CONVENTION / EXHIBITION & EVENT 宴会・会議・各種パーティーのご案内

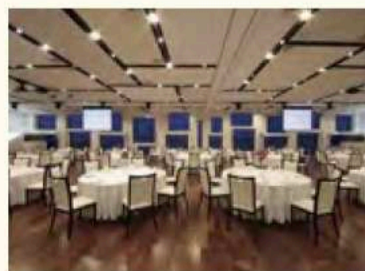


●スタンダードコース

お一人様(飲み放題付き)
8,000円～

●プレミアムコース

お一人様(飲み放題付き)
10,000円～



※お料理:鉢盛りもしくはビュッフェスタイルのいずれかとなります。詳しくはお問い合わせ下さい。

※お飲み物:フリードリンク(2時間)

ドリンクメニュー

- ◎アルコール/
ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・焼酎(麦/米/芋)
- ◎ノンアルコール/
ドライゼロ・ウーロン茶・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール

様々なご宴会・会議にご利用いただけます。【ご宴会場:30名～300名様】

◎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
【ご案内】※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。※いずれも平日限定30名様からのご利用です。平日以外の日程についてはご相談ください。
※表示金額は全て消費税・サービス料込の金額となっております。



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



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

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



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。


GARDEN TERRACE NAGASAKI
 HOTELS & RESORTS

〒850-0064 長崎県長崎市秋月町2-3
 Tel.095-864-7777 Fax.095-864-7771
 Email terrace-plus@gt-nagasaki.jp
<https://www.gt-nagasaki.jp>

