

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2024

TERRACE TASTE

EACH SEASON BRINGS ITS OWN SPECIAL ATMOSPHERE.
WE WILL PROVIDE THE BEST HOSPITALITY WITH OUR SPECIAL HOTEL CUISINE.

9 | 10 | 11
SEPTEMBER | OCTOBER | NOVEMBER

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

その日に入る食材を見極め
最高の状態でご提供できる
3つのコースをご用意しました。

Autumn Luxury Dinner

フォレスト
人気 No.1
メニュー

- 14,200円コース：◎アミューズ◎海の幸を一皿に◎フォアグラのポワレと鴨のロースト◎オマール海老のロースト◎長崎和牛フィレ肉のステーキ◎本日のデザート
- 18,000円コース：◎アミューズ◎海の幸を一皿に◎フォアグラのポワレと鴨のロースト◎フォレスト特製シーフードスープ◎オマール海老のロースト◎長崎和牛フィレ肉のステーキ◎本日のデザート
- 24,000円コース：◎旬魚のマリネとキャビア◎鮑と季節野菜のフラン◎車海老と雲丹のアランデーズソース焼き◎あらかぶと帆立貝柱のピヤベース◎長崎産伊勢海老と季節野菜のグリル◎長崎和牛フィレ肉のステーキとフォアグラのポワレ◎本日のデザート

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

ご予約受付中

2024年 9月1日(日)~11月30日(土)

豊かな自然の中で栽培された地場産の秋野菜と、海産県・長崎が誇る新鮮な海の幸を贅沢に使用し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。

【ディナー】お一人様 14,200円 / 18,000円 / 24,000円 (税・サービス料込) ※24,000円コースのみ3日前までの要予約



メインダイニングフォレストの
クリスマスをテーマにした
季節限定ディナー

メリークリスマスinオータムディナー

2024年9月1日(日)~11月30日(土)

【ディナー】お一人様 **15,000円** (税・サービス料込)

ご予約受付中

3日前までの要予約

秋の食材をふんだんに使い、「秋のクリスマス」をテーマに考えられた特別メニューをご提供いたします。

厳選された旬の食材で創られたクリスマスのような華やかなお料理を、長崎港を見下ろす美しい眺望とともにご堪能ください。

◎アミューズ ◎本日のカルパッチョ ◎前菜の盛り合わせ ◎オマール海老とホタテ貝柱のリゾット
◎長崎和牛ロース肉のグリルとフォアグラのソテー ポルチーニ茸を添えて マルサラソース
◎本日のデザート



MHD
MOÛT HENNESSY CHATEAU
ENOTECA

日曜のディナーはシャンパンで乾杯!

サンデー サンクスディナー ~シャンパンで乾杯~

特典 **本日の乾杯シャンパン付き**

日曜日のディナーに、乾杯シャンパンがつけました。

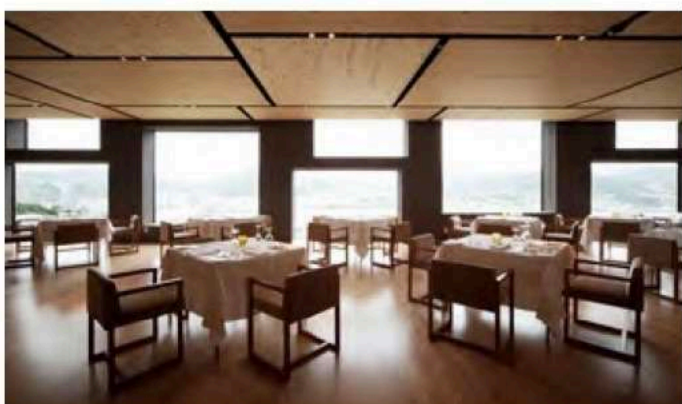
上質のフレンチとともに、口当たりが良くきめ細かい泡を楽しむシャンパンで特別な日をお祝いください。

2024年9月1日(日)~11月30日(土)

【ディナー】お一人様 **13,000円** (税・サービス料込)

ご予約受付中

前日までの要予約



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。

秋月の 伊勢海老フェア



伊勢海老会席

2024年 9月1日(日)~11月30日(土)

【ディナー】お一人様 **16,500円**〈税・サービス料込〉

毎年8月後半に長崎の伊勢海老漁が解禁されます。長崎南部・野母崎町は伊勢海老祭りが開催されるほどの産地。秋月では、この野母崎町の伊勢海老をまるまる1匹使った「伊勢海老会席」をご提供します。造り、焼き物、吸い物など、伊勢海老の美味しさを余すところなく味わいつくす会席コースをぜひご堪能ください。

ご予約受付中

3日前までの要予約



伊勢海老&蟹会席

2024年 11月1日(金)~11月30日(土)

【ディナー】お一人様 **30,000円**〈税・サービス料込〉

甘くぷりぷりの身が美味しい長崎野母崎産の伊勢海老と、身がぎっしり詰まった新鮮なタラバ蟹を使い、焼きや天ぷら、炊き込みご飯など様々なお料理でご提供する贅沢な会席コース。豊かな甘味と繊細な歯ごたえを味わいながら、長崎港を見渡す空間で上質な時間をお過ごしください。

ご予約受付中

3日前までの要予約



限定
40名様

ご予約受付中

伊勢海老と旬のお酒を愉しむ会

秋月の伊勢海老料理に合わせて、美味しく楽しめる5種類のお酒をセレクトしました。贅沢な食材に職人の手を施したこだわりの品々と、今話題となっている個性的で魅力的なお酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。

2024年11月22日(金)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **18,000円**
〈税・サービス料込〉

- ◎長崎県平戸市/福田酒造「福海 山田錦 火入れ」
- ◎長崎県平戸市/森酒造場「HIRAN にこまる」
- ◎長崎県五島市/五島つばき蒸溜所「GOTO GIN」
- ◎長崎県杵岐市/重家酒造「よこやま 純米大吟醸 GOLD」
- ◎フランス/モエ・エ・シャンドン
「モエ・エ・シャンドン アイス アンベリアル」



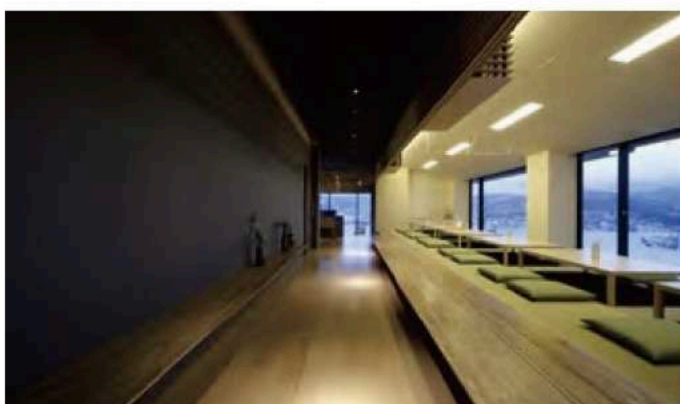
ご予約受付中

秋月ふぐ会席 2024年11月1日(金)~11月30日(土)

【ディナー】お一人様 **16,000円**〈税・サービス料込〉 **3日前までの要予約**

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。

秋月ふぐ会席で、ふぐの美味しさを心ゆくまでご堪能ください。



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)

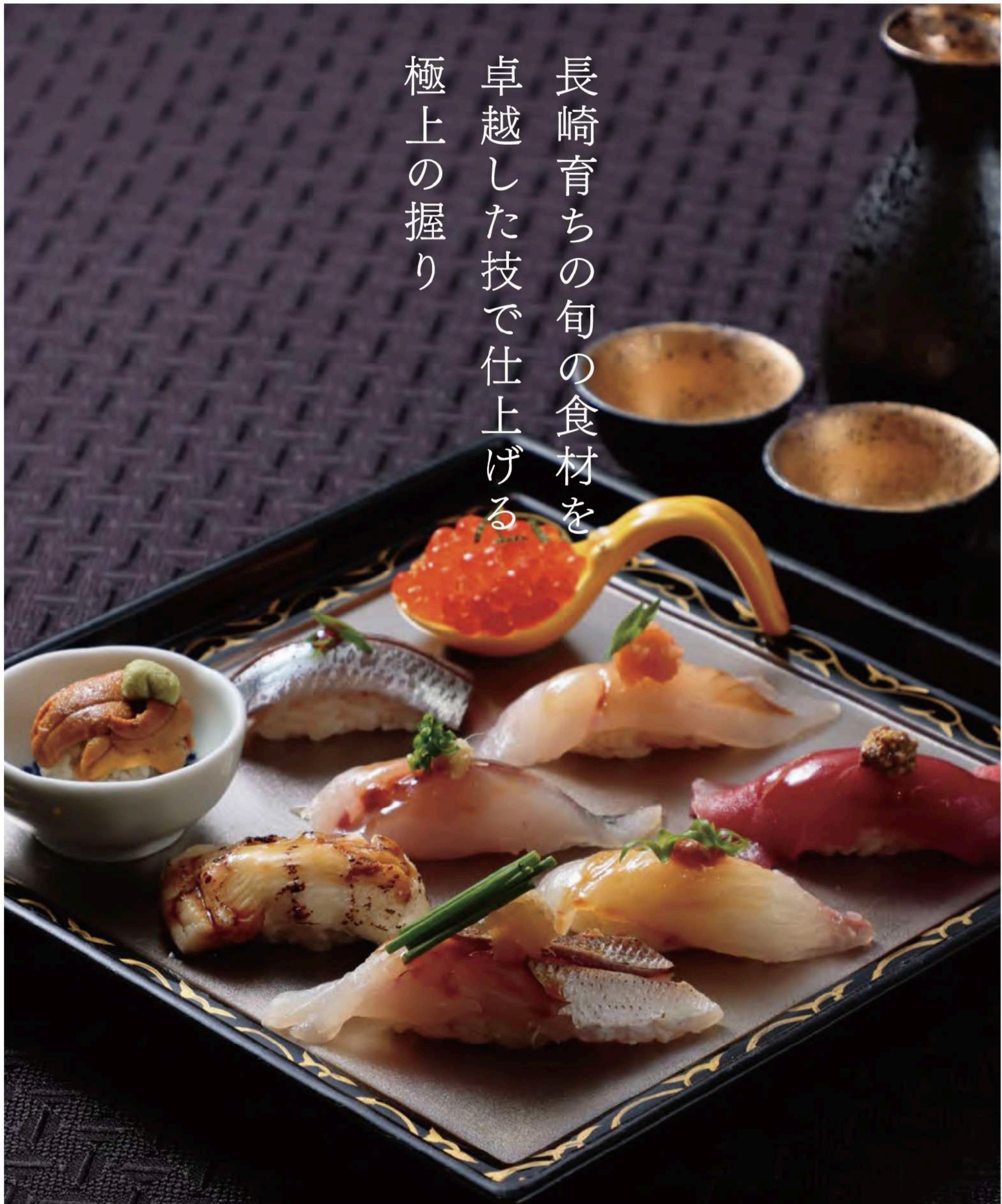
■定休日:毎週水曜日

■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** | 【ディナー】お一人様 **24,000円** (税・サービス料込)
2024年9月1日(日)~11月30日(土)

季節の食材をふんだんに取り入れた、彩りも鮮やかな心尽くしの一品一品。

素材の美味しさを引き出す職人の技が冴える会席料理を、長崎港を見渡せる上質な空間でご賞味ください。

◎先付け ◎お造り:旬魚4種盛り ◎鮓(壺):旬魚三貫 ◎煮物 ◎鮓(式):旬魚三貫 ◎椀物 ◎鮓(参):旬魚三貫・細巻き ◎デザート

ご予約受付中

3日前までの要予約



天空 酒の会

天空鮓と「新政」を愉しむ会

～正規取扱店
杉本酒店 店主をお迎えして～

2024年9月20日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **18,000円** (税・サービス料込)

秋田市、新政酒造の新政の唯一の定番生酒「No.6・ナンバーシックス」。清酒酵母のEVEと呼ばれる「6号酵母」の魅力がダイレクトに表現することを目的に醸造された商品で、「The Sakenomy Award 2024」で堂々のGOLD・1位を受賞しました。

今回は「No.6」とともに、新政酒蔵の日本酒「Colors・カラース」、「PRIVATE LAB・プライベートラボ」をご提供します。

数々の受賞歴を誇る秋田の銘酒を、天空の上質なお鮓とともにご堪能ください。

限定
20名様

ご予約受付中

天空 酒の会 第1回 天空鮓と日本酒「トレンド」を愉しむ会

～日本酒唎酒師
藤戸直弘氏をお迎えして～

2024年10月25日(金) ◎18:00受付
◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **18,000円** (税・サービス料込)

「酒に笑う人生」をテーマに福岡で酒販店を営む「住吉酒販」様と、日本酒唎酒師 藤戸様が選ぶ、今一番呑んで欲しい日本酒5種類を提供するという特別企画。世界に注目される日本酒業界のトレンドが、実際にお酒を飲みながら分かる有意義なひとときです。天空の洗練されたお鮓とともにお楽しみください。

- ◎熊本県玉名郡/花の香酒造「産土(うぶすな) 2023 山田錦」
- ◎秋田県男鹿市/稲とアガベ醸造所「稲と日本茶」
- ◎石川県白山市/菊姫「菊姫 山廃純米 無濾過 呑切原酒」
- ◎奈良県御所市/油長酒造「風の森 愛山 807」
- ◎滋賀県蒲生郡/松瀬酒造「純米大吟醸 AZOLLA50」



限定
20名様

ご予約受付中



◎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)

TEN-KU
鮓 DINING 天空

- 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。

音、味、香り、技。
 五感全てで味わう
 感動のひとつとき。

人気No.1の宮崎牛を堪能する

〈秋の味覚〉

椿・桜ディナー

眼下に長崎港を見下ろす上質な空間で楽しむ、宮崎牛堪能コース。
 秋きのこなど旬の食材を存分に使ったメニューと増量した宮崎牛を堪能できる、
 食欲の秋にふさわしいコースです。

2024年 9月1日(日)~11月30日(土)

【ディナー】お一人様 14,200円/18,000円〈税・サービス料込〉

ご予約受付中

前日までの要予約

■椿ディナー(14,200円コース)：◎アミューズ◎本日のオードブル◎オマール海老または鮑◎旬の焼き野菜◎宮崎和牛フィレ肉とロース肉食べ比べ◎竹彩特製めめ御飯◎デザート
 ■桜ディナー(18,000円コース)：◎アミューズ◎本日のオードブル◎海鮮二種(オマール海老と鮑)◎旬の焼き野菜◎宮崎和牛フィレ肉とロース肉食べ比べ◎竹彩特製めめ御飯◎デザート

※椿ディナーは海鮮が1種類、桜ディナーは海鮮が2種類です。

Wine Region Explorations

〈第4回〉ワイン産地探訪の会

銘醸ワイン

～特別セレクション編～

2024年9月27日(金)・28日(土)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

第4回を迎える「ワイン産地探訪の会」。
今回はスペシャル編として、世界の各産地の中から銘醸ワインをソムリエがセレクトし、そのワインに合わせたコースを考案。
豊かなワインの味わいと、竹彩の上質なお料理を堪能できる特別な一夜をお楽しみください。

【ディナー】

お一人様 24,000円(税・サービス料込)

限定
20名様
ご予約受付中



JAPANESE CRAFT

GIN FAIR

〈国産〉クラフトジンフェア

種類も豊富な国産クラフトジンの中から、人気のジンを集めてご提供。
個性的な味と香りのクラフトジンの世界をお楽しみいただけます。

- ①【奈良県】大和蒸留所
橘花 KIKKA GIN ……(59度)グラス ¥1,700
- ②【京都府】京都蒸留所
季の美 KINOBI ……(45度)グラス ¥1,500
- ③【長崎県】五島つばき蒸留所
ゴトジン GOTO GIN ……(47度)グラス ¥1,800
- ④【宮崎県】京屋酒造
油津吟 YUZU GIN ……(47度)グラス ¥1,700
- ⑤【佐賀県】楠の花蒸留所
スティルダムジン STILL DAM GIN ……(45度)グラス ¥1,700
- ⑥【宮崎県】尾鈴山蒸留所
オスズジン OSUZU GIN (45度)グラス ¥1,500



鉄板焼ダイニング 竹彩
CHIKUSAI

◎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 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。

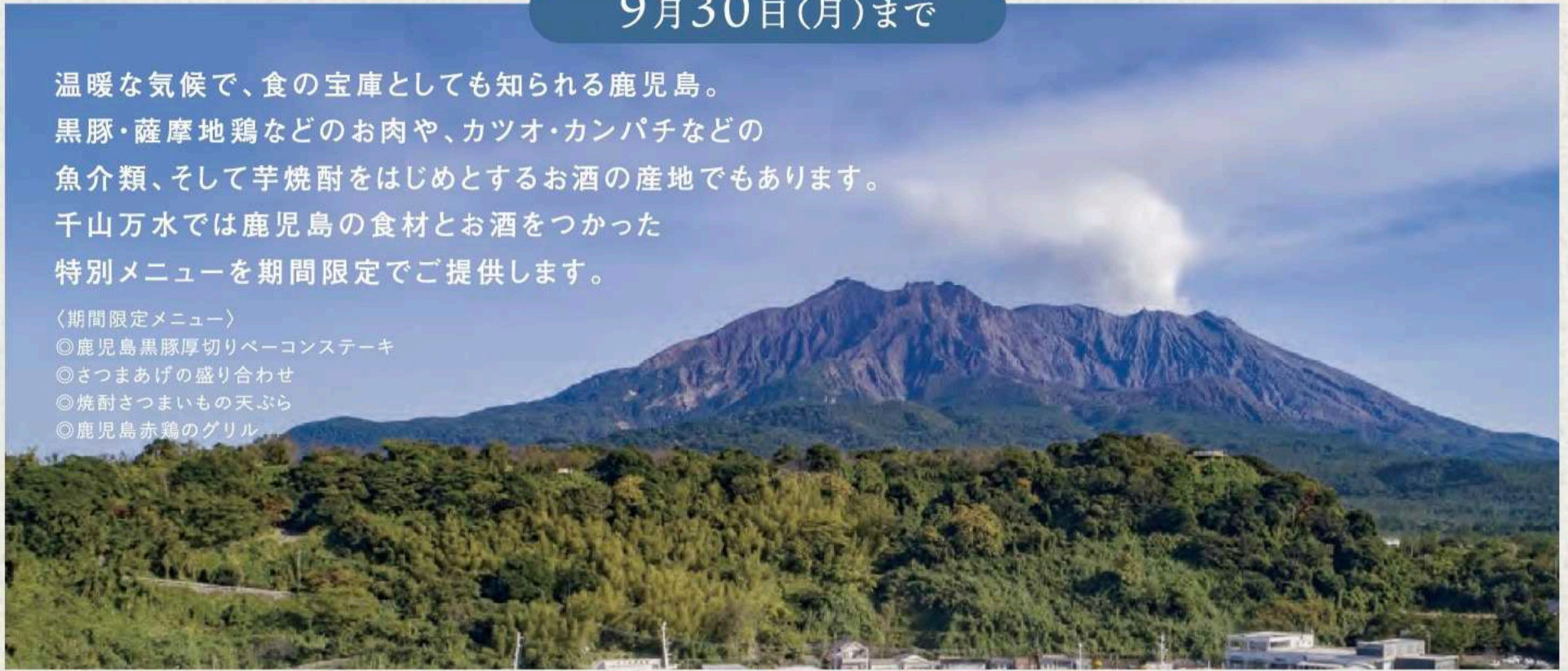
〈南の宝箱〉薩摩・鹿児島フェア

9月30日(月)まで

温暖な気候で、食の宝庫としても知られる鹿児島。
黒豚・薩摩地鶏などのお肉や、カツオ・カンパチなどの
魚介類、そして芋焼酎をはじめとするお酒の産地でもあります。
千山万水では鹿児島の食材とお酒をつかった
特別メニューを期間限定でご提供します。

〈期間限定メニュー〉

- ◎鹿児島黒豚厚切りベーコンステーキ
- ◎さつまあげの盛り合わせ
- ◎焼酎さつまいもの天ぷら
- ◎鹿児島赤鶏のグリル



KYUSHU SOSAKU SENZANBANSUI

長崎の食材を使った四季折々の一品料理



神話のふるさと 宮崎フェア

2024年10月1日(火)～11月30日(土)

日本神話ゆかりの地である宮崎県は、豊かな自然と温暖な気候に恵まれており、農業・水産業が盛んです。マンゴー・きんかん・日向夏・カツオなどの特産品も多く焼酎の生産量も鹿児島と並び日本トップクラス。そんな宮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。

〈期間限定メニュー〉

- ◎宮崎マンゴーとくずアイスのラムネ
- ◎宮崎牛もも低温ローストビーフサラダ仕立て
- ◎みやざき地鶏の炭火焼き
- ◎かっぱどり御飯



◎ダブルゴールド賞 ◎シルバー賞 ◎"グランプリ" ジャパニーズワイン賞 受賞

宮崎スペシャルイベント サクラアワード受賞ワイン を愉しむ会

～都農ワイナリー 赤尾代表 &
五島ワイナリー 境目代表をお迎えして～

国際的なワインコンペティション「サクラアワード2024」にてダブルゴールドを受賞した「都農ワイン」と「五島ワイナリー」の受賞ワインを宮崎産の食材と合わせます。特別賞「"グランプリ"ジャパニーズワイン賞」を受賞した2本も加え、九州ワインの美味しさを、千山万水特別メニューのお料理とともに堪能できる贅沢な一夜です。

2024年10月11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)

- | | |
|---------|--|
| 都農ワイナリー | ① 牧内キャンベル・アーリー・エステイト2023
② プライベートリザーブ ビジュノワール2022
③ キャンベル・アーリー2023 |
| 五島ワイナリー | ④ キャンベル・アーリー2023
⑤ ナイアガラ2023 |



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。

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/鯡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。
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
●鯡DINING 天空

●懐石料理と天ぷら 秋月
●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
- ◆チンジャ唐西京漬け、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 ◆鈴葱姑

[二ノ重/12品] 鮨DINNING 天空

- ◆釣り甘鯛西京漬け ◆和牛八幡巻 ◆水烏賊生唐墨和え ◆鮎軟らか煮
- ◆鰻印籠煮 ◆黒豆蜜煮金箔添え ◆寒鯛照り焼き ◆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)

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 ◆黒豆蜜煮ココナッツ風味
- ◆鯛照り南部焼き ◆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 ◆季節野菜のビクルス

[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 ◆角煮おこわ巻巻き ◆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 ◆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



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、長与町、時津町、諫早市、大村市までとさせていただきます。

LADY'S DAY LUNCH

レディースデイ ランチ

2024 9.1 SUN — 11.30 SAT

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
いずれも和Wデザート

鯨 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》
旬魚のソテー

お顔合わせ



◆お一人様

8,800円 11,000円 13,200円



料理イメージ

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：老岐牛治部煮
- 焼物：天然鯛兜焼き
- 鯨【老】 ○鯨【武】
- 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

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
- 鯨DINING 天空
- 懐石料理と天ぷら 秋月
- 鉄板焼ダイニング 竹彩

要ご予約

結納



◆お一人様

8,800円 11,000円 13,200円



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
 - ◎拵樽=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
- 鯨DINING 天空
- 懐石料理と天ぷら 秋月

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4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
- 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

〈ご宴会場〉
30名～
300名様

YEAR-END & NEW YEAR'S 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。

忘・新年会プラン

〈期間〉2024年11月1日[金]～2025年1月31日[金]

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」で
ご提供

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 乾杯用スパークリングワイン
- ② スクリーン・プロジェクター使用料無料
- ③ ムービングライト演出
- ④ 20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 フリードリンク・カクテル、各3種
- ② 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。

お問い合わせ・お申し込み [代表/宴会部] TEL 095-864-7777

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)
16,000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

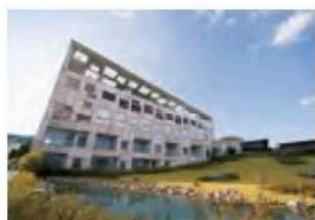
パーティーの賞品や記念品としてご利用いただけるギフト券で、どなたにも喜ばれる贈り物です。ゴルフコンペや忘・新年会など様々な会の賞品としてご利用ください。



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。





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>

