

GARDEN TERRACE NAGASAKI — 2025

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



心も弾む 春色ランチ

ラ・セゾン～プランタン(春)～

ご予約受付中

2025年3月1日(土)～5月31日(土) 【ランチ】お一人様 **5,000円**(税・サービス料込)

長崎産食材を中心に、シェフが旬の食材にこだわった四季のメニューをご提供いたします。
春を感じるちょっと贅沢なランチを、レストランフォレストにてご堪能ください。

- ◎春の前菜盛り合わせ
- ◎スープ
- ◎メインプリフィックス
(本日の肉料理or本日の魚料理)
- ◎特製デザート

五島ワイン晩餐会

2025年3月28日(金) ◎18:00受付 ◎18:30開宴



【ディナー】お一人様 **13,000円** (税・サービス料込) ご予約受付中

サクラアワード2024でダブルゴールドを受賞するなど、近年評価が高まってきている五島ワイナリー。その五島ワインを贅沢に取り揃えたワイン会を開催します。祈りのワインとも呼ばれる五島ワインをぜひご賞味ください。

- お食事：◎真鯛とキャビアのカクテル◎前菜の盛り合わせ◎長崎和牛モモ肉のロースト◎デザート
- 提供されるワイン：◎キャンベルアリースパークリング◎ナイアガラスパークリング◎白ワイン◎ロゼワイン◎赤ワイン

AYARAシャンパン晩餐会

2025年5月23日(金) ◎18:00受付 ◎18:30開宴



【ディナー】お一人様 **15,000円** (税・サービス料込) ご予約受付中

英国王室御用達のシャンパン「AYARA」をリーズナブルな価格で楽しめるペアリングワイン会。泡立ちがよく、品のよい香り、見事な後味と切れ上がりをもったシャンパーニュを、フォレストのお料理とともにお楽しみください。

- お食事：◎前菜9種の盛り合わせ◎旬魚のポワレ◎長崎和牛ロース肉のロースト◎デザート
- 提供されるワイン：◎ブランドブラン16◎ブリュット マジュール◎ロゼ マジュール◎ブリュット ナチュラル

春のNAGASAKI 贅沢ディナー

2025年3月1日(土)～5月31日(土) ご予約受付中

【ディナー】お一人様

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 (税・サービス料込)

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用して創作された極上のフレンチをぜひこの機会にお楽しみください。

■14,200円コース：◎アミューズ◎海の幸のサラダ◎フォアグラのポワレと鴨のロースト◎特製シーフードスープ◎長崎伊勢海老のロースト◎お口直しの冷菓◎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◎長崎鮑と茸のグリル◎フォアグラのポワレと鴨のロースト◎特製シーフードスープ◎長崎伊勢海老のオープン焼き◎お口直しの冷菓◎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：◎アミューズ◎長崎鮑と季節野菜のフラン◎車海老と雲丹のオランダーズソース焼き◎特製シーフードスープ◎長崎伊勢海老と琴海野菜のグリル◎お口直しの冷菓◎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



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 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。



長崎の春を
堪能する

秋月の春会席

鱈、筍、菜の花など春の食材をふんだんに使った、今しか味わえない旬の味わい、秋月の春会席。
素材の美味しさを最大限活かしたお料理の数々をご堪能ください。

【ランチ/ディナー】お一人様 12,000円 (税・サービス料込)

2025年3月1日(土)～5月31日(土)

◎酒菜：車海老・鮑火取・菜の花、そら豆塩蒸し・木の芽味噌・筍・鯛の子・落◎お膳
◎合わせ向付◎煮物：鱈巻織蒸し・桜麩・花びら百合根・菜の花◎焼き物：筍重ね
焼き・海老・油目・合鴨・はじかみ・青み◎揚げ物：旬竹の子二身揚げ・海老身・帆立
貝・たらの芽・桜衣◎「水八寸」酢肴◎御飯◎香の物◎椀物◎果物

3日前までの要予約

ご予約受付中



さくらえび・しらす丼会席

3日前までの要予約

ご予約受付中

- ◎小鉢
- ◎椀物
- ◎前菜: 栄螺壺煮・穴子八幡巻き・花丸胡瓜
- ◎刺身: 鯛・あしらい一式
- ◎丼物: しらす・桜海老御飯・大葉・山葵
- ◎蒸し物
- ◎香の物
- ◎果物

2025年3月1日(土)～5月31日(土) 【ランチ/ディナー】お一人様 **5,000円** (税・サービス料込)

春の訪れとともに旬を迎える食材、しらすと桜海老を使った丼物をはじめ、春の食材をふんだんに使った会席。彩りも美しい風味豊かな春のお料理を、秋月でご堪能ください。

Mother's Day PLAN



母の日 ありがとうプラン

2025年5月1日(木)～5月18日(日)

【ランチ/ディナー】

お一人様 **12,000円**～ (税・サービス料込)

特典 お料理・乾杯ドリンク・カーネーションブーケ・
ありがとうプレート・記念写真付き

大好きなお母さんにありがとうの気持ちを込めて。期間中、秋月では母の日に感謝の気持ちを伝える特別なプランをご用意いたしました。

◎前菜◎旬魚盛り合わせ刺身◎若竹吸い◎旬魚と季節野菜の煮物◎紅ますのとろろ焼き◎鮑の柔らかか煮◎桜海老の炊き込みご飯◎味噌汁◎デザート

ご予約受付中

◎ランチ 3,300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・天ぶら カウンター席8席

■ご予約: TEL 095-864-7777(代表)



懐石料理と天ぶら

秋月

※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。

長崎の伝統食材「くじら」を
天空鯨で食べ比べ



天空のくじら握り鯨

長崎では、江戸時代より捕鯨が行われており、鯨を食す文化が根づいています。今回、天空では長崎の市民に愛されている「鯨」の、さまざまな部位を鯨にして食べ比べできるコースをご用意いたしました。長崎の伝統と革新が織りなす、至極の体験。口にした瞬間、忘れられない感動があなたを包みます。

2025年3月1日(土)～5月31日(土) 【ディナー】お一人様 **10,000円**〈税・サービス料込〉

3日前までの要予約

©鯨5種(さえずり・うねす・尾羽くじら・赤身・ベーコン)©海老©旬魚2種

天空鮭と「飛鸞」を愉しむ会

2025年4月25日(金)

◎18:00受付 ◎18:30開宴

長崎県平戸市で、地元の米と名水をつかった地域に根ざした酒造りを行う森酒造場の「飛鸞」シリーズは、IWC「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」や福岡国税局酒類鑑評会などでの受賞歴も多い、長崎を代表する銘酒です。

今回、飛鸞それぞれのお酒に合わせた天空の特別メニューをご用意。上質な日本酒とこだわりのお鮭で、贅沢な時間をお過ごしください。

【ディナー】

お一人様 **18,000円** (税・サービス料込)

ご予約受付中

■お食事：

◎前菜◎近海物色々四種刺身◎蛤と海老の蒸し物◎春鮭柚子味噌焼き◎鮭◎デザート

■提供される日本酒：

◎HIRANにこまる ◎HIRAN青天 ◎HIRANHeaven ◎HIRAN's Mile 2025



ディナーコース 天空

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鮭。

その中で最も贅沢なコースがこの「天空」です。新鮮なネタとシャリの一体感、口の中に広がる海の香り、さっぱりした食感の奥に広がる豊かなコク。旬の魚と鮭職人の技の競演をご堪能いただけます。

2025年3月1日(土)～5月31日(土)

【ディナー】

お一人様 **24,000円** (税・サービス料込)

ご予約受付中

前日までの要予約

〈お料理〉

◎先付◎お造り：旬魚4種盛り◎鮭(巻)：旬魚3貫◎煮物：伊勢海老具足煮◎鮭(式)：旬魚3貫◎椀物◎鮭(参)：旬魚3貫◎細巻き◎デザート

天空の
一番贅沢な
コースです



◎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)

鮭 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。





春の食材を味わい尽くす

〈春のシェフおすすめディナー〉“桜”-SAKURA-

ご予約受付中

前日までの要予約

2025年3月1日(土)～5月31日(土)

【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。

厳選した春野菜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愉しみください。

◎アミューズ◎スペシャルオードブル◎スープ◎本日の海鮮2品◎旬の焼き野菜◎フィレ肉(40g)とロース肉(50g)◎竹彩創作鉄板御飯◎デザート◎コーヒーまたは紅茶



ご予約受付中
前日までの要予約

“椿”-TSUBAKI- 2025年3月1日(土)～5月31日(土) 【ディナー】お一人様 **14,200円** (税・サービス料込)

カラフルな色が食欲をそそる長崎産の春の野菜をふんだんに使用し、シェフ厳選の海鮮や肉とともにコースにしました。

◎アミューズ◎スペシャルオードブル◎スープ◎本日の海鮮◎旬の焼き野菜◎宮崎牛◎フィレ肉(40g)とロース肉(50g)◎竹彩創作鉄板御飯◎デザート◎コーヒーまたは紅茶

個室で愉しむシェフおまかせプラン

“大手毬”
-ODEMARI-

2025年3月1日(土)～5月31日(土)

長崎県近海の新鮮な魚介類と、肉質がきめ細やかで上品なブランド牛を、贅沢かつ豪快に高温で一気に焼き上げることで旨味を逃すことなく閉じ込めます。熟練シェフの技が光る、素材本来の旨み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)

◎シェフおまかせのスペシャル鉄板コース。四季折々の季節の食材の中から、今日もっとも輝きを放つ最高の食材を厳選した“竹彩スタイル”スペシャルコース。

ご予約受付中
前日までの要予約



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。

九州創作
千山万水

長崎産の新鮮な食材を中心に、
四季折々の一品料理でおもてなし。

日本屈指の海産県であり、食材の宝庫である長崎の
選びぬかれた新鮮な素材を活かしたオリジナルの単品メニュー。
その日に仕入れた新鮮な食材を、
料理人がお客様の目の前で仕上げていきます。
ここでしか味わえない四季折々のお料理を、
ぜひご賞味ください。

〈通常メニューおすすめ一覧〉

- ◎くじらの街 長崎近海産くじら4種
- ◎からすみ酒盗カマンベールチーズ
- ◎土井農場の
諫美豚生ハムポーチドエッグサラダ
- ◎あわびの西京焼き
- ◎九州産うなぎの一本蒲焼き
- ◎長崎産ふぐの唐揚げ
- ◎卓袱名物「ハトシロール」
- ◎対馬黄金穴子の肉厚一本揚げ
- ◎鹿児島産豚の厚切りベーコン
- ◎まるごと あわびガーリックバター焼き
- ◎厳選素材 ぜいたっか丼
- ◎長崎名物鯛茶漬



佐賀県産の食材を使った特別メニューをご提供

〈陶器の町〉佐賀フェア

2025年2月1日(土)~3月31日(月)

佐賀平野の肥沃な大地で育まれた野菜や有明海の恵みである海苔、唐津産の新鮮な魚介類、きめ細やかな肉質が特徴の佐賀牛など、佐賀には豊かな大地が育んだ極上の食材が多くあります。千山万水では、佐賀の大地と海が育んだ食材を使い提供する器にもこだわった特別メニューを期間限定でご提供いたします。佐賀の味を心ゆくまでご堪能ください。

〈佐賀フェア メニューの一例〉

- ◎ブランド鶏『ありたどり』中華風唐揚げ
- ◎国産牛の嬉野茶しゃぶしゃぶ
- ◎ありたどりのスープカレー
- ◎肥沃の大地『さがびより』ブランド米の焼きおにぎり
- ◎肥沃の大地『さがびより』ブランド米の蟹あんかけ



福岡県産の食材を使った特別メニューをご用意しました

〈グルメの街〉福岡フェア

2025年4月1日(火)~5月31日(土)

玄界灘、響灘、周防灘、有明海に面した福岡県は、海や山、川などの自然環境が豊かで、めんたいこなどの加工食品だけでなく、イチゴや地鶏、ふぐなど食材も豊富です。今回、千山万水では福岡の食の魅力をぎゅっと凝縮した、特別メニューをご用意いたしました。福岡を代表する食材を使い、地元で愛される郷土料理もご用意。福岡の味を心ゆくまでご堪能ください。

〈福岡フェア メニューの一例〉

- ◎焼き豚足
- ◎みつせ鶏のグリル
- ◎出し巻きめんたい
- ◎博多名物・ごぼう天肉うどん



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

■店休日:毎週火曜日

■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。

2025 WELCOME AND FAREWELL PARTY

ホテルレストランの 歓送迎会プラン

ホテルレストランでワンランク上の歓送迎会を。

2025年
5月31日(土)
まで



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



懐石料理と天ぶら 秋月



鰯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 ■懐石料理と天ぶら秋月 ■鰯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
2025 3.1 SAT — 5.31 SAT

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〉
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 **TEN-KU 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 **CHIKUSAI 竹彩**



〈設定日〉
月曜日、水曜日

特典
旬魚のソテー



Anniversary Plate

アニバーサリープレート

事前予約 3.15 SAT — 5.31 SAT

記念日やお祝いの日に、ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートのレストラン4店舗のいずれかをご利用の方に、デザートプレートをプレゼント!

お祝いのサプライズとしてご利用ください。

RESTAURANT **FOREST**

懐石料理と天ぷら
秋月

鯨 DINING **TEN-KU 天空**

鉄板焼ダイニング **CHIKUSAI 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

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含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
- 鮭DINING 天空 ●鉄板焼ダイニング 竹彩

要ご予約



料理イメージ

御献立の一例 (鮭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：壱岐牛治部煮 ○焼物：天然鯛兜焼き
- 鮭【壱】 ○鮭【弐】 ○鮭【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・栴樽・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 ●鮭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

2025 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〉2025年5月31日[土]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・祝休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)
9,000円～

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】

◎飲・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

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。

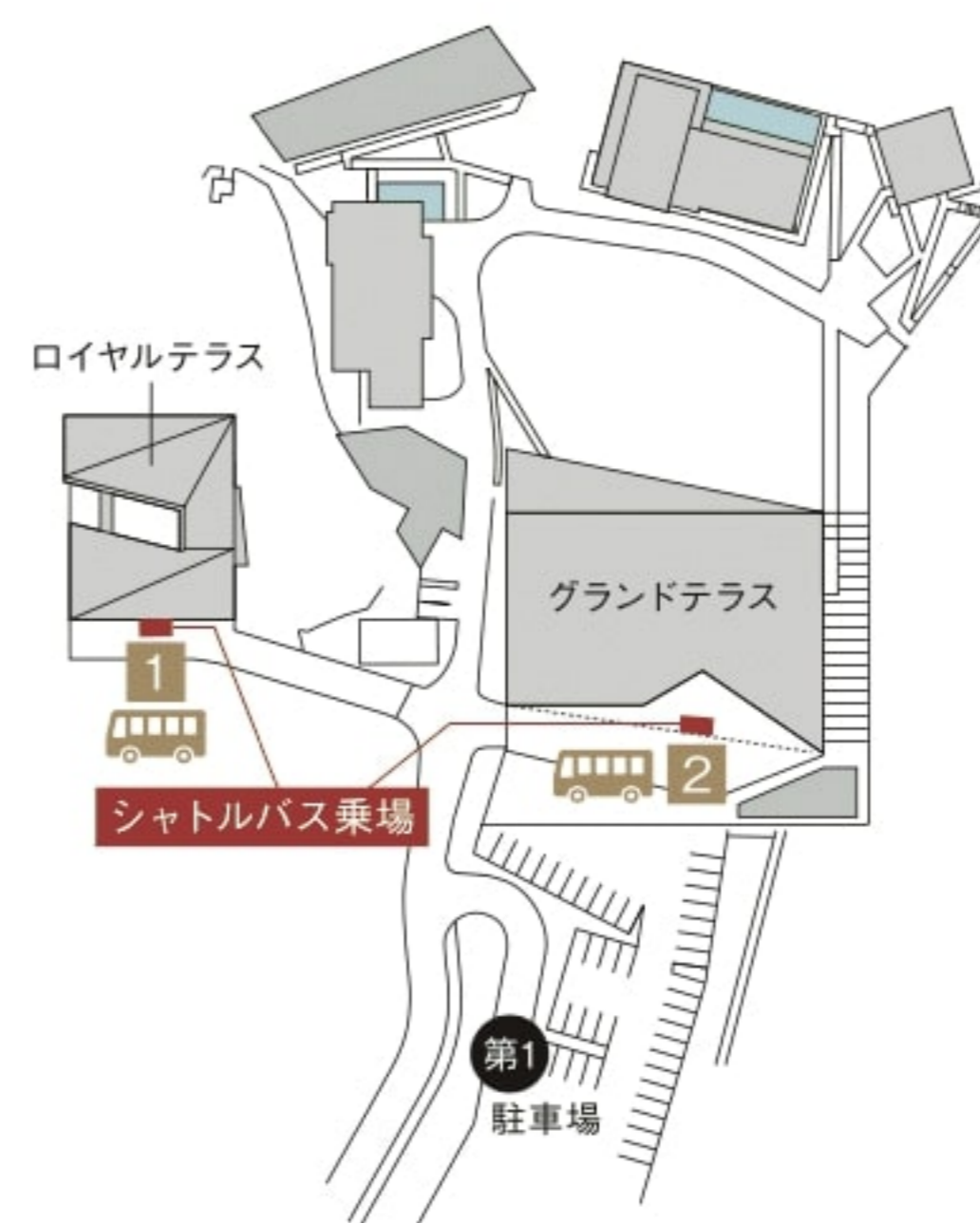
● レストラン(ランチ・ディナー) ● ご宿泊 ● ブライダル ● 宴会 その他 詳しくは下記までお問い合わせください。

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

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


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>

