



長崎マリオットホテル 忘・新年会プラン

ご予約
受付中

2026年
11月16日(月) 《 》 2027年
1月15日(金)

一年の締めくくりや新たな年の始まりを彩る特別なひとときに。
大切な方々と過ごす時間を、ホテルならではのおもてなしでお迎えします。

◆ 忘・新年会 ◆ 懇親会・慰労会 ◆ 同窓会 ◆ 各種団体のお集まり など

ディナーbuffet+飲み放題プラン(20名様以上)

スタンダード プレミアム

お一人様 ¥10,000/¥11,000

※表示料金には税金・サービス料が含まれております

※本プランは20名様より承ります

※本プランは各種割引券・優待券のご利用はできません

※マイク・スクリーン・プロジェクターのご用意も承ります (有料)

少人数でのご利用をご検討の方へ
コース料理+飲み放題プランもございます。

▶裏面をご覧ください

ご予約・お問合せ

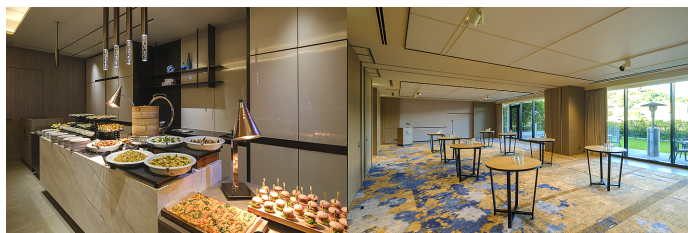
095-895-8884

(受付時間 10:00~22:00)

※受付時間は変更となる場合がございます

なみちどり
～波千鳥～

20～40名様までご利用を承ります。



カンファレンスルーム波千鳥は、長崎らしい坂の街を望む開放的な空間は「長崎風（はた）」から、「荒波を超える」という縁起の良い紋様「波に千鳥」にちなんで命名しました。

ハーベラ
～HARBELLA～

40名様以上のご利用でビュッフェ提供及びレストランの貸切利用を承ります。



長崎の豊穡な自然に恵まれた食材を宝に見立てた「Treasure Cruising」のコンセプトのもと、長崎の食文化の粋を集めた素晴らしいダイニングエクスペリエンスをゲストの皆さまにお届けいたします。

《ベーシックプランメニュー一例》

■Appetizer

スモークサーモンとキヌアのサラダ／海老とアボカドのカクテル／カプレーゼと生ハム／ベジタブルクリュディテ

■Main

ちゃんぽん飯／海老のクリームペンネ／和牛ミニチーズバーガー／スパイシーチキン／ミックスピザ／小籠包

■Dessert

パンナコッタ ベリーソース添え／抹茶のエクレア／パンプキンプリン／タルトショコラ

■Drink 2時間制（ラストオーダー30分前）

ビール／赤ワイン／白ワイン／レモンサワー／ハイボール／カシスソーダ
ノンアルコールビール／ウーロン茶／ペプシコーラ／ジンジャーエール／オレンジジュース

～少人数でのご会食・お集まりに～

HARBELLAディナーコース＋飲み放題プラン(4名様以上)

お一人様 ^{リバージュ} ¥11,000 / ^{ビジュ} ¥13,000 / ^{ベルソワレ} ¥16,000 / ^{フェリシテ} ¥20,000
(税・サービス料込)

《メニュー例 | ベルソワレ コース》

■Appetizer

そのぎんサーモンのマリネと天草車海老
長崎産フィンガーライム ビーツパール キャビア

■Soup

マッシュルームのクリームスープと帆立貝のポワレ
ミルクフォーム トリュフ風味

■Fish

長崎産鮮魚のパイアソン
“モンサンミッシェル”ムール貝のナージュソース
田中農園はうれん草 舞茸

■Main

長崎和牛テイasting 本日の長崎和牛 赤ワイン煮込み
人参ビュレ 牛蒡 トレビス

■Dessert

長崎県産和紅茶のムースと洋梨のコンポート
島原牛乳のミルクアイス



(ベルソワレイメージ)

■Drink 2時間制（ラストオーダー30分前）

ビール／赤・白ワイン／レモンサワー／ハイボール
ノンアルコールビール／ウーロン茶／オレンジジュース 他

※掲載メニューは2026年11月の内容です。ご利用時期や仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。