



長崎マリオットホテル 第5回美食会

Moonlight Soirée

— 料理とワインのマリアージュ『ムーンライトソワレ』 —
この夜だけの料理とワインの調べに、心ほどけるひとときを。
シェフとソムリエが紡ぐ、五感の饗宴をぜひご堪能ください。



「究極の美と味の追求」

長年受け継がれた伝統的なフランス料理を、長崎の旬の食材で表現することに日々幸せを感じています。美しい絵画のように、HARBELLAの料理が皆さまの心に届き、長崎マリオットホテルの美食会で豊かな時間をお過ごし頂けることをお約束いたします。

総料理長 榮岩雅幸

M. Harbell

開催日：2026年9月11日(金)

開 宴：19:00～

料 金：お一人様 ¥25,000
(消費税・サービス料込)

この日だけの特別メニュー Soirée d'HARBELLA

Amuse-Bouche
タルトフランベ

Entrée
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

Soupe
マッシュルームのブルーテと帆立貝のボワレ
トリュフ風味

Poisson
長崎産金目鯛のスチーム
“モンサンミッシェル”ムール貝のナージュソース
田中農園ほうれん草 舞茸

Viande
南仏プロヴァンス産 仔羊のロースト“エビス”
クスクス インゲンのパンチェッタロール ミニ人参

Dessert
黄金桃と島原牛乳のミルクアイス
ジャスミン茶の香り



Sparkling Wine
シャンドン ブリュット
(ドメーヌシャンドン)

White Wine
ソーヴィニヨン・ブラン
(ショウ・アンド・スミス)

White Wine
シグネチャーコレクション シャルドネ
(シロメワインズ)

Red Wine
ヤラ ヴァレー ピノ ノワール
(ジャイアント ステップス)

Dessert Wine
リザーブ ボトリティス セミヨン
(バートン ヴィンヤーズ)



MARRIOTT
NAGASAKI

- ・お料理に合わせて、ソムリエセレクトのワインをご提供いたします。
- ・ソムリエセレクトのワイン以外のアルコール類のご準備もございますが、別途有料となります。
- ・アルコールの苦手なお客様にはノンアルコールのお飲み物をご提供いたします。

ご予約
お問合せ 095-895-8884 (受付時間 10:00～22:00)

