



HARBELLA

A LA CARTE MENU

アペタイザー

Appetizer

フルーツトマトと嬉野モzzarellaチーズ “カプレーゼ”

五島天日干しの塩 長崎産オリーブオイル

Sweet Tomatoes and Ureshino Mozzarella Cheese "Caprese"

Goto Sea Salt, Nagasaki Olive Oil

¥ 2,800

マグロのレアグリル 彩り野菜のサラダ仕立て

焼きナスピューレとキノア 竹炭ダンテル

Seared Tuna with Colorful Vegetable Salad

Roasted Eggplant Purée, Quinoa, Bamboo Charcoal Tuile

¥ 2,800

スモークサーモン

レッドオニオン ケッパーベリー ライム サワークリーム

Smoked Salmon

Red Onion, Capers, Lime, Sour Cream

¥ 2,800

シーザーサラダ

ロメインレタス 田嶋ベーコン クルトン

唐津平飼い卵のポーチドエッグ

24 か月熟成パルメザンチーズ

Caesar Salad

Romaine Lettuce, Tajima Bacon, Croutons

Free-range Poached Egg, 24 Months aged Parmesan Cheese

¥ 2,400

スーパーフードサラダ

トマト スペルト小麦 キノア

フラックスシード クコの実 サンフラワーシード

バルサミコドレッシング

Superfood Salad

Tomato, Spelt Wheat, Quinoa

Flaxseed, Goji Berry, Sunflower Seeds, Balsamic Dressing

¥ 2,400

ミックスリーフサラダとスプラウトハーブ

松浦エディブルフラワー

お好みのドレッシングをお選びください

フレンチ/赤ワイン/和風/

Mixed Leaf Salad and Sprout Herbs, Matsuura Edible Flower

Choose one dressing from the following

French / Red Wine Vinegar / Japanese-Style

¥ 1,800

スープ

Soup

本日のスープ

Today's Soup

¥ 2,000

ベジタブルミネストローネ

Vegetable Minestrone

¥ 2,000

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax.



HARBELLA

A LA CARTE MENU

メイン

Main

グリルセクション

季節の温野菜添え

ノルウェーサーモン あごだしベアルネーズソース

Norwegian Salmon, Béarnaise Sauce

¥ 5,200

長崎産鮮魚のパイアソン

“モンサンミッシェル” ムール貝のナーージュソース

田中農園ほうれん草 舞茸

Nagasaki Fresh Fish Paillasson with “Mont-Saint-Michel” Mussel Nage

Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

¥ 5,000

長崎対馬地どり マスタードソース

Nagasaki Tsushima Free-Range Chicken, Mustard Sauce

¥ 5,800

長崎和牛サーロイン赤ワインソース

Nagasaki Wagyu Beef Sirloin, Red Wine Sauce

¥ 12,000

長崎和牛の赤ワイン煮込み “ブルギニヨン”

ベーコン マッシュルーム

プチオニオン ポテトピューレ

Stewed Nagasaki Wagyu with Red Wine “Bourguignon”

Bacon, Mushroom, Petit Onion Potato Puree

¥ 5,000

長崎和牛フィレ肉 A5 のグリル

マデラワインソース

Grilled Nagasaki Wagyu Beef Fillet A5

Madeira Wine Sauce,

¥ 15,000

サンドイッチ

Sandwiches

クラブハウスサンドイッチ

レタス アボカド トマト 田嶋ベーコン

有田鶏 卵サラダ

Clubhouse Sandwich

Lettuce, Avocado, Tomato, Tajima Bacon, Arita chicken, Egg Salad

¥ 2,800

マリOTTバーガー

長崎和牛 トマト レッドオニオン

田嶋ベーコン チェダーチーズ

Marriott Burger

Nagasaki Wagyu Beef, Tomato, Red Onion, Tajima Bacon, Cheddar Cheese

¥ 3,600

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax.



HARBELLA

A LA CARTE MENU

軽食

Light Meal

〈シグネチャーディッシュ〉

長崎マリOTTカレーライス

長崎和牛ブリスケット マッシュルーム

ブロッコリー ポテト

〈Signature Dish〉

Nagasaki Marriott Curry and Rice

Stewed Nagasaki Wagyu Beef Brisket, Mushrooms, Broccoli, Potatoes

¥ 4,000

長崎海鮮ちゃんぽん

伊勢海老 ヤリイカ アワビ

Nagasaki Seafood CHAMPON

Lobster, Squid, Abalone

¥ 5,000

長崎産クエのフィッシュ&チップス

マッシュピー モルトヴィネガー レモン タルタルソース

Nagasaki Longtooth Grouper fish and Chips

Mashed Peas, Malt Vinegar, Lemon, Tartar Sauce

¥ 4,500

長崎スパゲッシー ボロネーゼ

Nagasaki Spaghetti Bolognese

¥ 3,000

グラニャーノ産 アルチザンパスタ

トマト バジル

Gragnano Artisan Pasta, Tomatoes and Basil

¥ 2,800

シェフおすすめ本日のパスタ

Chef's Recommendation, Today's Pasta

¥ 2,800

デザート

Dessert

季節のスイーツ盛り合わせ

Assorted Seasonal Sweets

¥ 2,500

アイスクリーム シャーベット各種

バニラ/ 彼杵茶/ チョコレート/ストロベリー

長崎イチゴ/マンゴー

Ice Cream, Sherbet

Vanilla Ice Cream, Sonogi-cha Ice Cream, Chocolate Ice Cream

Strawberry Ice Cream, Nagasaki Strawberry Sherbet, Mango Sherbet

¥ 1,400

ショーケーススイーツセット

コーヒー又は紅茶

Showcase Sweets Set

Coffee or Tea

¥ 2,000

季節のデザート

Seasonal Dessert

¥ 1,800

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax.



HARBELLA

キッズメニュー

Kids menu

朝食

Breakfast

6 : 30 - 11 : 30

キッズ スクランブルエッグ

ミニハッシュポテト 温野菜 ソーセージ
フルーツ

Kids Scrambled eggs

Mini Hashed Potatoes, Steamed Vegetables, Sausage,
Fruits

¥ 1,800

キッズパンケーキ

バナナスライス チョコレートソース
ベリーコンポート

Kids Pancake

Banana Slices, Chocolate Sauce, Berry Compôte

¥ 1,600

ランチ&ディナー

Lunch & Dinner

11 : 30 - 20 : 00

キッズカレーライス

フレンチフライ 温野菜 かまぼこ
Kids Curry Rice
French Fries, Steamed Vegetable, Kamaboko

¥ 1,500

スパゲッティミートソース

フレンチフライ 温野菜 かまぼこ
Spaghetti Meat Sauce
French Fries, Steamed Vegetables, Kamaboko

¥ 1,800

キッズミニチーズバーガー

フレンチフライ 温野菜 かまぼこ
Kids Mini Cheese Burger
French fries, Vegetables, Kamaboko

¥ 2,000

チキンマカロニグラタン

Macaroni Chicken Gratin

¥ 1,600

キッズ五島うどん

Kids Goto Udon

¥ 1,200

デザート

Dessert

ミニパンケーキ ベリーコンポート
Mini Pancakes with Berry Compôte

¥ 900

バニラアイスクリーム

バナナ チョコレートソース
Vanilla Ice Cream
Banana Chocolate Sauce

¥ 1,100

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice



HARBELLA

キッズメニュー

Kids menu

ランチ&ディナー

Lunch & Dinner

11 : 30 - 20 : 00

ワンプレートディッシュ (Kids Plate)

¥3,000

ハンバーグ (マッシュルームとトマトのソース)

Hamburger Steak (with Mushroom & Tomato Sauce)

エビフライ

Fried Shrimp

ミートソーススパゲティ

Spaghetti with Meat Sauce

フライドポテト

French Fries

バニラアイスクリームパフェ

Vanilla Ice Cream Parfait

オレンジジュース

Orange Juice



キッズコース (Kids Course)

¥4,500

前菜: キッズアペタイザープレート

Appetizer: Kids' Appetizer Plate

スープ: コーンクリームスープ

Soup: Corn Soup

メイン: ハンバーグ (マッシュルームとトマトのソース)

Main: Hamburger Steak (with Mushroom & Tomato Sauce)

デザート: バニラアイスクリームパフェ

Dessert: Vanilla Ice Cream Parfait

オレンジジュース

Orange Juice



食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice