

ル シエール

Le Ciel

(平日のみ)

¥5,500

Appetizer

一品お選びください Select one from the following

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

又は

Or

ミックスグレープのカプレーゼ 嬉野モッツァレラ

田島畜産生ハムチップ 赤ワインと葡萄のジュレ

Mixed Grape Caprese with Ureshino Mozzarella

Tajima Livestock Prosciutto Chips with Red Wine and Grape Gelée

Soup

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

トリュフオイル 雲仙えのき茸のクリスピー

Mushroom Cream Soup, Cappuccino Style

Truffle Oil, Crispy Unzen Enoki Mushrooms

Main

一品お選びください Select one from the following

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

田中農園ほうれん草 舞茸

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

Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

又は

Or

国産牛のバラ肉のポトフ 島原百年生姜®風味

ポテトピューレ 牛蒡 人参 プチトマト

Japanese Beef Belly Pot-au-Feu, Flavored with Shimabara Century-Old Ginger®

Potato Purée, Burdock Root, Carrot, Cherry Tomato

又は

Or

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

(+ ¥ 500)

又は

Or

長崎和牛サーロインのグリル 焦がしガーリックソース
人参ピューレ 牛蒡 トレビス

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Burnt Garlic Sauce

Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

(+ ¥ 3,000)

又は

Or

長崎和牛フィレ肉のグリル マデラワインソース
人参ピューレ 牛蒡 トレビス

Grilled Nagasaki Wagyu Fillet with Madeira Wine Sauce

Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

(+ ¥ 5,000)

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

Nagasaki Japanese Black Tea Mousse with Pear Compote

Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Black Tea

※ル シエールは平日のみのメニューでございます。

(2026.9.16～11.30)

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

ボー シェール

Beau -Ciel

¥6,500

Appetizer

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

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

田中農園ほうれん草 舞茸

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

Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

Main

一品お選びください ***Select one from the following***

国産牛のバラ肉のポトフ 島原百年生姜®風味

ポテトピューレ 牛蒡 人参 プチトマト

Japanese Beef Belly Pot-au-Feu, Flavored with Shimabara Century-Old Ginger®

Potato Purée, Burdock Root, Carrot, Cherry Tomato

又は

Or

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

(+ ¥ 500)

又は

Or

長崎和牛サーロインのグリル 焦がしガーリックソース
人参ピューレ 牛蒡 トレビス

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Burnt Garlic Sauce

Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

(+ ¥ 3,000)

又は

Or

長崎和牛フィレ肉のグリル マデラワインソース
人参ピューレ 牛蒡 トレビス

Grilled Nagasaki Wagyu Fillet with Madeira Wine Sauce

Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

(+ ¥ 5,000)

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

Nagasaki Japanese Black Tea Mousse with Pear Compote

Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Black Tea

(2026.9.16～11.30)

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

ダン ル シエール

Dans-le-Ciel

¥7,500

Appetizer

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

Soup

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

トリュフオイル 雲仙えのき茸のクリスピー

Mushroom Cream Soup, Cappuccino Style

Truffle Oil, Crispy Unzen Enoki Mushrooms

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

田中農園ほうれん草 舞茸

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

Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

Main

一品お選びください ***Select one from the following***

国産牛のバラ肉のポトフ 島原百年生姜®風味

ポテトピューレ 牛蒡 人参 プチトマト

Japanese Beef Belly Pot-au-Feu, Flavored with Shimabara Century-Old Ginger®

Potato Purée, Burdock Root, Carrot, Cherry Tomato

又は

Or

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

(+ ¥ 500)

又は

Or

長崎和牛サーロインのグリル 焦がしガーリックソース
人参ピューレ 牛蒡 トレビス

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Burnt Garlic Sauce
Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

(+ ¥ 3,000)

又は

Or

長崎和牛フィレ肉のグリル マデラワインソース
人参ピューレ 牛蒡 トレビス

Grilled Nagasaki Wagyu Fillet with Madeira Wine Sauce
Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

(+ ¥ 5,000)

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

Nagasaki Japanese Black Tea Mousse with Pear Compote
Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 紅茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Black Tea

(2026.9.16～11.30)

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