

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**

長崎産真鯛のマリネと日向夏 ハーブサラダ添え エシャロットドレッシング

Marinated Nagasaki Sea Bream with Hyuganatsu Citrus

Herb Salad and Shallot Dressing

又は

Or

カラフルトマトと嬉野モッツァレラのクリーム仕立て

田嶋畜産ポークジャーキー レモンのカルテット

Colorful Tomatoes and Ureshino Mozzarella Cream Sauce

Tajima Pork Jerky with Lemon Quartet

---

***Soup***

島原スイートコーンのクリームスープ カプチーノ

グリル スプラウト ポップコーン

Shimabara Sweet Corn Cream Soup, Cappuccino

Grilled Sprouts, Popcorn

---

***Main***

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

長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース

もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン

Nagasaki Fresh Fish, Choko Miso Bouillabaisse

Barley, Zucchini, Bamboo Shoots, Red Onion

又は

Or

長崎対馬地どりのディアブルと長崎産グリーンアスパラガスのデュオ

ポーチドエッグ ポテトピューレ ラタトゥイユ

Nagasaki Tsushima Free-Range Chicken Diable and Nagasaki Green Asparagus

Poached egg, Potato Puree, Ratatouille

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 粒マスタードソース  
ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Grain Mustard Sauce

Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

(+ ¥ 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  
ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

Grilled Nagasaki Wagyu Beef Filet with Madera Wine Sauce

Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

(+ ¥ 5,000)

---

### **Dessert**

ライチとローズのフルールタルト

白ワインとレモンのジュレヨーグルトのアイスクリーム添え

Lychee and Rose Flower Tart

White Wine and Lemon Jelly with Yogurt 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 シェールは平日のみのメニューでございます。

(2026.5.16～7.15)

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 シエール

## Beau -Ciel

¥6,500

### **Appetizer**

長崎産真鯛のマリネと日向夏 ハーブサラダ添え エシャロットドレッシング

Marinated Nagasaki Sea Bream with Hyuganatsu Citrus

Herb Salad and Shallot Dressing

### **Fish**

長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース

もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン

Nagasaki Fresh Fish, Choko Miso Bouillabaisse

Barley, Zucchini, Bamboo Shoots, Red Onion

### **Main**

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

長崎対馬地どりのディアブルと長崎産グリーンアスパラガスのデュオ

ポーチドエッグ ポテトピューレ ラタトゥイユ

Nagasaki Tsushima Free-Range Chicken Diable and Nagasaki Green Asparagus

Poached egg, Potato Puree, Ratatouille

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 粒マスタードソース

ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Grain Mustard Sauce

Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

(+ ¥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

ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

Grilled Nagasaki Wagyu Beef Filet with Madera Wine Sauce

Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

(+ ¥5,000)

### **Dessert**

ライチとローズのフルールタルト

白ワインとレモンのジュレヨーグルトのアイスクリーム添え

Lychee and Rose Flower Tart

White Wine and Lemon Jelly with Yogurt 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

(2026.5.16~7.15)

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**

長崎産真鯛のマリネと日向夏 ハーブサラダ添え エシャロットドレッシング

Marinated Nagasaki Sea Bream with Hyuganatsu Citrus

Herb Salad and Shallot Dressing

### **Soup**

島原スイートコーンのクリームスープ カプチーノ

グリル スプラウト ポップコーン

Shimabara Sweet Corn Cream Soup, Cappuccino

Grilled Sprouts, Popcorn

### **Fish**

長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース

もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン

Nagasaki Fresh Fish, Choko Miso Bouillabaisse

Barley, Zucchini, Bamboo Shoots, Red Onion

### **Main**

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

長崎対馬地どりのディアブルと長崎産グリーンアスパラガスのデュオ

ポーチドエッグ ポテトピューレ ラタトゥイユ

Nagasaki Tsushima Free-Range Chicken Diable and Nagasaki Green Asparagus

Poached egg, Potato Puree, Ratatouille

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 粒マスタードソース

ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Grain Mustard Sauce

Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

(+ ¥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

ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

Grilled Nagasaki Wagyu Beef Filet with Madera Wine Sauce

Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

(+ ¥5,000)

---

### **Dessert**

ライチとローズのフルールタルト

白ワインとレモンのジュレヨーグルトのアイスクリーム添え

Lychee and Rose Flower Tart

White Wine and Lemon Jelly with Yogurt 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

(2026.5.16~7.15)

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