

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

夏のオードブルセレクション

クリュディテ ワカモレシュリンプ カプレーゼ 生ハムフルーツ ベジタブルサンド
パテ・ド・カンパーニュのクリスピーサンド

Summer Appetizer Selection

Crudités, Guacamole Shrimp, Caprese, Prosciutto and Fruit, Vegetable Sandwich

Crispy Sandwich with Pâté de Campagne

又は

Or

西瓜と嬉野モッツアレラ 田嶋畜産生ハムとスパイシーナッツ ガスパチョソース
Watermelon and Ureshino Mozzarella with Tajima Prosciutto, Spiced Nuts and Gazpacho Sauce

Soup

長崎産ポテトの冷製スープ “ヴィシソワーズ”

オマール海老のコンソメジュレ フォカッチャクルトン

Cold Nagasaki Potato Soup “Vichyssoise”

Lobster Consommé Jelly and Focaccia Croutons

Main

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

枝豆を纏った長崎産鮮魚 トマトとバジルのナーージュソース

壱岐産あおさのガレット おかひじき 茄子

Steamed Nagasaki Fresh Fish with Edamame, Tomato and Basil Nage Sauce

Iki Aosa Seaweed Galette, Okahijiki and Eggplant

又は

Or

九州産和牛のロールステーキ シャルルマーニュ風

マッシュポテト オクラ パプリカピューレ

Kyushu Wagyu Roll Steak, Charlemagne Style

Mashed Potatoes, Okra and Paprika Purée

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 ホースラディッシュソース
ポテトピューレ オクラ ミニ人参

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Horseradish Sauce

Potato Purée, Okra and Baby Carrot

(+ ¥ 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 オクラ ミニ人参

Grilled Nagasaki Wagyu Fillet with Madeira Wine Sauce

Potato Purée, Okra and Baby Carrot

(+ ¥ 5,000)

Dessert

マンゴームース スパイイスとハーブの香り
ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に

Mango Mousse with Spice and Herb Accents

Served with Coconut and Pineapple 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。

(2026.7.16~9.15)

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

夏のオードブルセレクション

クリュディテ ワカモレシュリンプ カプレーゼ 生ハムフルーツ ベジタブルサンド

パテ・ド・カンパーニュのクリスピーサンド

Summer Appetizer Selection

Crudités, Guacamole Shrimp, Caprese, Prosciutto and Fruit, Vegetable Sandwich

Crispy Sandwich with Pâté de Campagne

Fish

枝豆を纏った長崎産鮮魚 トマトとバジルのナーージュソース

壱岐産あおさのガレット おかひじき 茄子

Steamed Nagasaki Fresh Fish with Edamame, Tomato and Basil Nage Sauce

Iki Aosa Seaweed Galette, Okahijiki and Eggplant

Main

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

九州産和牛のロールステーキ シャルルマーニュ風

マッシュポテト オクラ パプリカピューレ

Kyushu Wagyu Roll Steak, Charlemagne Style

Mashed Potatoes, Okra and Paprika Purée

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 ホースラディッシュソース

ポテトピューレ オクラ ミニ人参

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Horseradish Sauce

Potato Purée, Okra and Baby Carrot

(+ ¥ 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 オクラ ミニ人参

Grilled Nagasaki Wagyu Fillet with Madeira Wine Sauce

Potato Purée, Okra and Baby Carrot

(+ ¥ 5,000)

Dessert

マンゴームース スパイスとハーブの香り

ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に

Mango Mousse with Spice and Herb Accents

Served with Coconut and Pineapple 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

(2026.7.16~9.15)

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

夏のオードブルセレクション

クリュディテ ワカモレシュリンプ カプレーゼ 生ハムフルーツ ベジタブルサンド
パテ・ド・カンパーニュのクリスピーサンド

Summer Appetizer Selection

Crudités, Guacamole Shrimp, Caprese, Prosciutto and Fruit, Vegetable Sandwich

Crispy Sandwich with Pâté de Campagne

Soup

長崎産ポテトの冷製スープ “ヴィシソワーズ”

オマール海老のコンソメジュレ フォカッチャクルトン

Cold Nagasaki Potato Soup “Vichyssoise”

Lobster Consommé Jelly and Focaccia Croutons

Fish

枝豆を纏った長崎産鮮魚 トマトとバジルのナージュソース

壱岐産あおさのガレット おかひじき 茄子

Steamed Nagasaki Fresh Fish with Edamame, Tomato and Basil Nage Sauce

Iki Aosa Seaweed Galette, Okahijiki and Eggplant

Main

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

九州産和牛のロールステーキ シャルルマーニュ風

マッシュポテト オクラ パプリカピューレ

Kyushu Wagyu Roll Steak, Charlemagne Style

Mashed Potatoes, Okra and Paprika Purée

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 ホースラディッシュソース

ポテトピューレ オクラ ミニ人参

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Horseradish Sauce

Potato Purée, Okra and Baby Carrot

(+ ¥ 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 オクラ ミニ人参

Grilled Nagasaki Wagyu Fillet with Madeira Wine Sauce

Potato Purée, Okra and Baby Carrot

(+ ¥ 5,000)

Dessert

マンゴームース スパイスとハーブの香り

ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に

Mango Mousse with Spice and Herb Accents

Served with Coconut and Pineapple 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

(2026.7.16～9.15)

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