

STADIUM CITY HOTEL NAGASAKI

# Dining Collection vol.1

Winter 2025 | Dec. – Feb.

Twinkle Winter – 冬のきらめき –

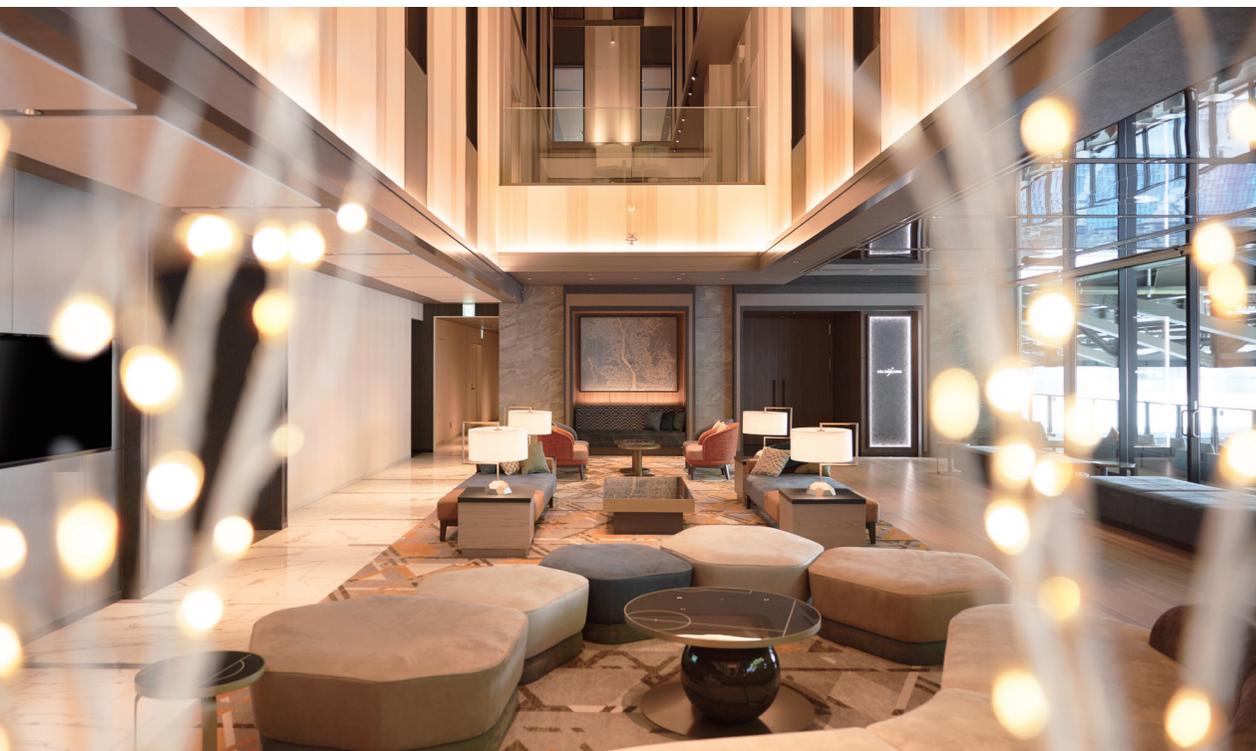


# 2025 Twinkle Winter - 冬のきらめき -

澄んだ冬の空気が誘う、長崎ならではの特別な夜。

光に包まれ、心がわくわくと躍る瞬間を感じながら、温かで上質な空間に寄り添う、かけがえのないひとときをお届けします。

スタジアムシティホテル長崎の各レストランでは、この季節だけの特別なコースや華やかな料理をご用意。心に残る、冬の贅沢なひとときをお楽しみください。



## Grand Chef's Message

スタジアムシティホテル長崎  
総料理長

佐藤 道広

冬の訪れとともに、食材は一段とその旨みを増し、ひととき鮮やかな表情を見せてくれます。澄んだ空気の中にきらめく光が心をときめかせるように、この冬の恵みもまた、限られた時季にしか出会えない魅力を秘めています。

そのひと皿に込めたのは、華やかさとともに、心を包み込むあたたかさ。「Twinkle Winter -冬のきらめき-」の名にふさわしく、大切な方と過ごす時間をより一層特別なものにしていただけるよう、心を込めてお届けいたします。

## Pick Up News

2025.10.14 Renewal Open

# LES CINQ SENS

[レザンクサンス]

## 五感で楽しむ、 長崎フレンチという新たな体験。

スタジアムシティホテル長崎7Fのレストラン「LES CINQ SENS(レザンクサンス)」が、10月14日(火)にリニューアルオープンいたしました。

長崎の豊かな食文化とフレンチの技法が織りなす、ここでしか味わえない「長崎フレンチ」が誕生。

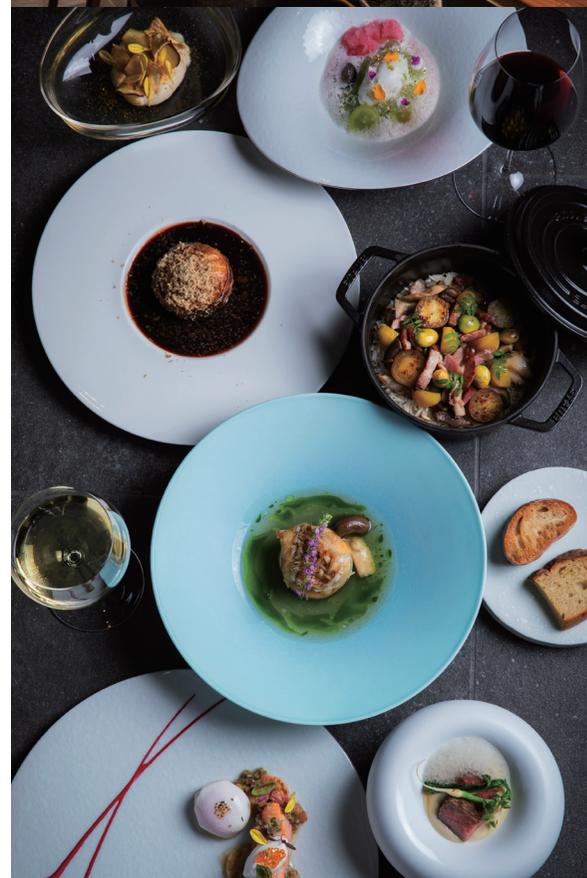
当店には、固定のお品書きはございません。その日、シェフが最良の食材を厳選し、その持ち味を最大限に活かした特別なフルコースをご提供いたします。

メインとなる魚料理は、お客様にお選びいただいた旬の魚を、シェフが目の前で調理。料理の美味しさを一層引き立て、記憶に残る特別な体験を創り出します。

フロア 7F  
営業時間 17:30-22:00 (L.O.20:00)  
店休日 水曜日



ご予約はこちら



¥18,000

[コース一例]

長崎近海根魚のスープ  
三重漁港から届いた本日の炙り  
長崎ゆうこう縞鰯 根セロリ  
幸福の一口 土井農場諫美牛のロースト  
彼岸サーモン 島原ビーツ・カシスのムース  
お好きな旬魚と檜扇貝 長崎天然鮑のパイ包みトリュフソース  
バスマティライス 雲仙活き活きポーク  
シャインマスカット 和ナシのシャーベット

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

# 長崎の冬の恵みが 織りなす、 本格イタリアンの競演。

日本のイタリア料理の先駆者、片岡護シェフの監修のもと、長崎が誇る旬の食材を情熱的な本格イタリアンへと昇華させることに、全身全霊を注いでおります。

この冬のテーマにふさわしい、胸を熱くする本場の味わいと空間が響き合う、至高の瞬間。記憶と心に刻まれる、格別な一夜をお過ごしください。

RISTORANTE Alporto NAGASAKI  
料理長 松尾 和浩

RISTORANTE  
*Al Porto*  
NAGASAKI



## Seasonal Menu

Seasonal Free Flow Plan

### 季節のフリーフロープラン

¥14,000

旬の長崎食材を活かしたコースと、フリーフローを組み合わせた贅沢なプラン。

内容  
前菜2品/温前菜/季節のパスタ/  
メイン/デザート2品  
フリーフローメニュー  
スパークリングワイン/ビール/ノンアルコール/  
ソフトドリンク等

時間帯 デイナー

Valentine's Day Limited-Time Menu

### バレンタイン期間限定メニュー

期間 2月1日～2月14日 時間帯 ランチ・ディナー

※バレンタイン期間限定メニューのパスタは通常のコースメニューのうちチョイスメニューから選びいただけます。  
※デザートは上記期間中のみバレンタイン期間限定デザートに変更となります。※単品でのご注文は承っておりません。

## Signature Menu CENASpeciale

¥15,400

時間帯 デイナー



選ばれた最高の素材とシェフの妙技が織りなす、至高のディナーコース。長崎の豊かな恵みを背景に、カニ、キャビア、黒トリュフなど、冬の訪れを告げる豪華食材を贅沢に使用。

[コース一例]

本日のアミューズ/カニとアボカドのセルクルキャビア添え木苺のソース/長崎県産野菜のムース・自家製コンソメゼリー・生ウニ/長崎産ヤリイカのグリルイカスミソルト/鴨肉のスモークボルトソース/ブラウンマッシュルームのラグーソース黒トリュフ/長崎カラスミとプロッコリーのパスタ/国産牛フィレ肉のスピエディーニ/ブラッドオレンジのグラニテ/本日のドルチェ/パネ2種/カフェ

## RISTORANTE Alporto NAGASAKI

[リストランテ アルポルト ナガサキ]

日本のイタリア料理の先駆者である片岡護シェフ監修の本格イタリアンレストラン。長崎ならではの食材を使い、長崎の景色と共にお客様に最高の体験を提供する空間を実現いたします。

フロア	7F	
営業時間	ランチ 11:30-15:00 (L.O.13:30)	ディナー 17:30-22:00 (L.O.20:00)
店休日	火曜日	
価格帯	昼:平日¥3,000～ 土日祝¥5,000～ 夜: ¥11,000～	



ご予約はこちら



「きらめく光が心をときめかせる。」  
優雅な冬のカジュアルフレンチ。

長崎県産の豊かな恵み、旬の魚介や野菜の持つ力を信じ、その個性を最大限に引き出すこと。それが私の情熱です。

心温まる季節メニュー、そして華やかなアフタヌーンティーを通して、皆様の心にいつまでも残る、優雅で格別な食体験を創造いたします。

CAFÉS & DINERS VERDE  
料理長 吉富匡平

Signature Menu

MENU VERDE

¥5,500

温かな煮込み料理や、繊細なパイ生地を使った一品など、寒い季節に心を満たす特別メニュー。その日のシーンに合わせて選べるメインディッシュが、特別な食体験を演出します。

内容 前菜/スープ/選べるメインディッシュ/  
デザート/ホテルメイドブレッド/コーヒー  
時間帯 デイナー



Seasonal Menu

Aromatic Chocolate Parfait

アロマ香るチョコレートパフェ

¥2,500

フランス産の高級チョコレートをたっぷり使った、大人のための贅沢パフェ。香り高いコーヒープリュレや濃厚いちご、ラズベリーの酸味が爽やかに引き立ちます。CAFÉS & DINERS VERDEこだわりのワンドリンク付き。

期間 12月1日～1月31日  
時間帯 カフェ

Seasonal Menu

Winter Afternoon Tea

冬のアフタヌーンティー

¥5,500

冬のきらめきを映すように華やかなアフタヌーンティーは、この季節だけの特別なご褒美。マスカルポーネが溶け込む苺ティラミス、ピスタチオが香るオペラ…。素材の個性を際立たせた洗練のスイーツと、長崎の鮮魚や帆立を贅沢に使った上質なセイボリーが織りなす、至福のティータイム。

内容 スイーツ4品/セイボリー4品/  
VERDE SELECT MARIAGE FRERES TEA10種や  
長崎県産の彼杵茶等フリーフロー付  
期間 12月1日～1月31日  
時間帯 アフタヌーンティー



CAFÉS & DINERS VERDE

[カフェ アンド ダイナー ヴェルデ]

スタジアムを一望でき、優雅な時を過ごせる空間で、旬の食材をカジュアルフレンチに昇華した料理や、季節に応じたセイボリー、洗練されたスイーツをアフタヌーンティーをご用意しております。

フロア	7F	
営業時間	ランチ 11:00-15:00 (L.O.14:30)	アフタヌーンティー (完全2部制) 1部 11:30-13:30 (L.O.13:00) 2部 14:00-16:00 (L.O.15:30)
	カフェ 15:00-17:00 (L.O.16:30)	ディナー 17:00-22:00 (L.O.20:00)
店休日	第3水曜日	
価格帯	昼: 平日¥2,000～ 夜: ¥5,500～	



ご予約はこちら



## 真摯な技で長崎の旬の 粋を極める、創作和食。

JAPANESE  
DINING  
SHUN 洵

冬に格段に旨みを増す長崎の豊富な旬の食材を  
丁寧に吟味・調理し、和食の粋を極めた創作料理へ  
と昇華させること。それが、私の使命です。

豪華な和の饗宴を通じて、皆様の心に残る、この冬  
一番の贅沢なひとときをお届けいたします。

JAPANESE DINING 洵  
料理長 金澤 洋一



### Seasonal Menu

Year-End and New Year Party Plan

### 忘新年会プラン

¥12,000

冬の味覚をふんだんに使用し、季節の恵みを余すこと  
なく堪能する豪華な和の饗宴。忘新年会やお祝い事、  
ご家族・ビジネスなど、心温まる特別なひととき。

[コース一例]

前菜盛合せ 五種盛/蟹真丈占地柚子/季節の地魚三種盛/  
寒鰯と冬野菜の達磨焼き/鯛蕪蒸し/五島牛ステーキ/東寺揚げ/  
味噌汁/長崎県産コシヒカリ/香物 二種盛/白玉栗善哉

期間 12月1日～1月31日

時間帯 デイナー

## JAPANESE DINING 洵

[ジャパニーズダイニング シュン]

洵の言葉の意味は、「真実であること、本当であること、誠実であること」。  
長崎の豊富な食材、四季折々の旬の食材の選定にこだわり抜き、ひとつひとつ  
丁寧に調理し、料理人の技を心ゆくまで堪能いただけます。

フロア	14F	
営業時間	ランチ 11:30-15:00 (L.O.14:00)	ディナー 17:30-22:00 (L.O.20:00)
店休日	木曜日	
価格帯	昼: 平日 ¥3,000～ 夜: ¥12,000～	



ご予約はこちら



THE  
BAR  
NAGASAKI



### Winter Limited-Edition Drink 冬季限定ドリンク

各 ¥2,400

Nagasaki Yuko  
長崎ゆうこう

冬に旬を迎える長崎産ゆうこうの鮮やかな酸味と  
透明感あふれる清涼感。

Strawberry  
いちご

甘酸っぱいいちごの華やぎと、生クリームと練乳が  
織りなす優しく贅沢なスイートカクテル。

期間 12月1日～2月28日

## THE BAR NAGASAKI

[ザ バー ナガサキ]

ホテル最上階で、長崎の夜景とバーテンダーがこだわり抜いたカクテルや世界  
中から集めたウイスキーが楽しめます。カウンターではバーテンダーとの会話を  
楽しみながら、テーブル席ではご家族やご友人とゆったりとおくつろぎいた  
だけます。長崎の夜景とともに、特別なひとときをお楽しみください。

フロア	14F
営業時間	18:00-24:00 (L.O.23:15)
店休日	月曜日
価格帯	¥1,500～



ご予約はこちら



# Banquet

## 冬のパーティープラン

スタジアムビューの特別な空間で、思い出に残る忘新年会を。コース、テーブルビュッフェ、ビュッフェからお選びいただけます。



Course  
**コース ¥12,000**

長崎和牛、鴨、金目鯛、フォアグラを贅沢に使用した冬限定コース。  
お取引様との会食や特別な忘新年会を彩る、上質な味わいのひととき。

- 内容** サーモンマリネ アボカドのムース 紅ズワイガニ 柚子の風味/フォアグラソテー マッシュルームのリゾット チーズチュイル/金目鯛のボウレ ハーブエマルジョン/鴨と長崎和牛のロースト 山椒のソース マデラソース/苺のクレームダンジュ/パン/コーヒー 全7品 フリードリンク付
- 期間** 12月1日～2月28日
- 人数** 15名～



Sautéed Foie Gras with Mushroom Risotto and Cheese Tuile  
フォアグラソテー マッシュルームのリゾット チーズチュイル

芳醇なフォアグラと、きのこの旨みを凝縮したマッシュルームリゾット。  
奥深いフォンドボーソースが食欲をそそる贅沢な一皿。



Strawberry Crème d'Ange  
苺のクレームダンジュ

長崎産苺と軽やかなフロマージュムース。ベリーソースにカモミールの泡とバジルが香る、洗練された冬のデザート。



Table Buffet  
**テーブルビュッフェ ¥10,000**

長崎の恵みと冬野菜が彩るテーブルビュッフェ。  
ご同僚やご友人との賑やかな忘新年会に。

- 内容** 長崎県産鮮魚の刺身盛り/サーモンと白菜のナージュ 柚子の香り/冬野菜のローストと生ハムのサラダ バルサミコソース/紅ズワイガニとアボカドのタルト/鯖竜田揚 しし唐とみぞれ庵/茸トマトクリームフジリ/牛のトモサンカクのロースト ポテトビュレ マデラソース/大根御飯とお吸い物/苺のブランマンジェ/コーヒー 全10品 フリードリンク付
- 期間** 12月1日～2月28日
- 人数** 20名～

Buffet  
**ビュッフェ ¥9,000**

- 内容** 冷菜7品/温菜8品/デザート5種/全20品 フリードリンク付き
- 期間** 12月1日～2月28日
- 人数** 30名～

## Banquet Room

最小15名様から最大400名様までのご宴席を受け付けております。  
大中小9つの宴会場をご用意し、お客様のご要望に応じて様々なスタイルをご用意。

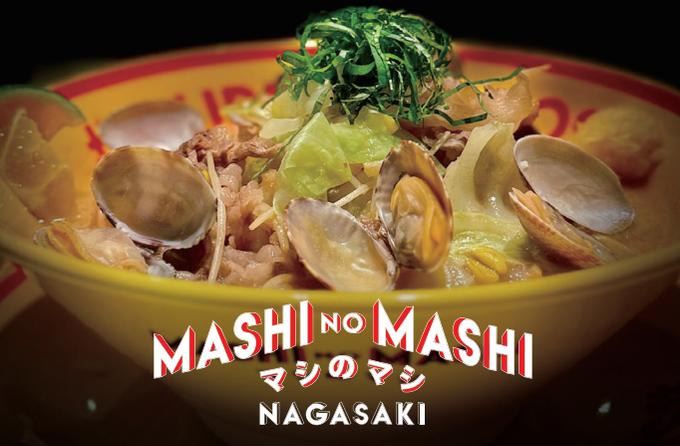
- 場所** スタジアムシティホテル長崎4F
- 人数** 15名～400名
- 予算** お気軽にご相談ください



ご予約はこちら



海外でも愛される  
マシのマシが生み出した  
特別なちゃんぽん。



# MASHI NO MASHI

マシのマシ  
NAGASAKI

営業時間

11:30-15:00(L.O.14:30)  
17:00-23:00(L.O.22:30)

Instagram



和牛専用鍋で  
和牛の旨味を  
最大限引き出す。



# YAKINIKUMAFIA

BY KAWA MAFIA

営業時間

17:00-(21:00最終入店)

ご予約

Instagram



特別な空間で  
厳選の日本酒を味わう。



営業時間

17:00-(L.O.22:30)

Instagram



STADIUM CITY HOTEL NAGASAKI

お問合せ 0120-1014-77 (9時~22時)

スタジアムシティホテル長崎 〒 850-0046 長崎市幸町7-1

ホテル公式  
Webサイト



ホテル公式  
Instagram



※本掲載の内容は2025年11月現在の情報です。変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※掲載写真はイメージです。※価格は全て税サ込価格です。※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。