

STADIUM
CITY HOTEL NAGASAKI

Dining Collection vol.2

Spring 2026 | Feb. – May.

Spring Palette

春の華やぎ、
食材が描く、



Spring Palette — 食材が描く、春の華やぎ —

冬の静寂が明け、生命が力強く芽吹く季節。

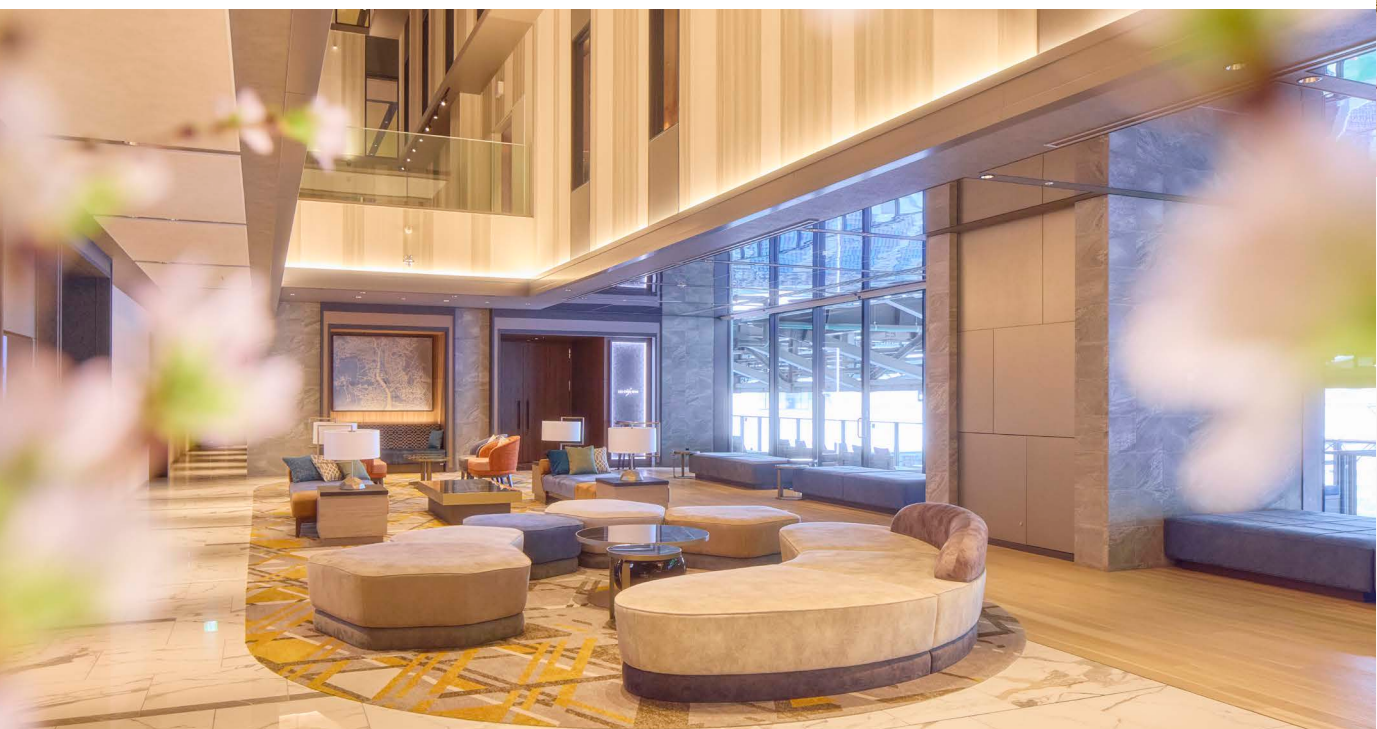
スタジアムシティホテル長崎が2026年春にお届けするテーマは「Spring Palette」。

真っ白なお皿をパレットに、長崎の豊かな旬の食材を色彩に見立て、

シェフたちの想いと技を重ねながら、一皿一皿に「春」を描き出しました。

洗練された料理とともに、やわらかく訪れる春のひとときを、

どうぞごゆっくりお楽しみください。



Pick Up
News

Sweets & Lunch Buffet

Floral Garden Strawberry

— 苺と花の優雅な春のひととき —

開催期間 2026年 3月19日(木)～3月22日(日)



料理・ドリンクメニュー

Sweets(全14品)

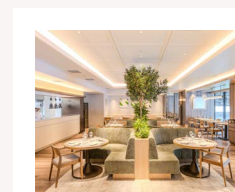
苺タルト／苺ショートケーキ／苺ロールケーキ／苺ヴェリーヌ／苺ティラミス／ピスタチオオペラ／桜のロールケーキ／柑橘のミニタルト／ドゥーブルフロマージュ／彼岸抹茶のダックワーズ／レモンケーキ／クッキーシュークリーム／ブルドネージュ／マカロンバニラ

Savory(全16品)

サラダビュッフェ／新玉ねぎのヴルレー／サラダの生春巻き／海老とアボカドのワカモレ／フィッシュアンドチップス タルタルソース付き／フライドポテト／V.VERDE特製ピザ／ミネストローネ／スパイス香るタンドリーチキン／春の菜の花キッシュ／ばってん鶏のクリーム煮込みパスタ／長崎鮮魚のソテー 春のラタトゥイユ添え／ピンクパンズのV.VERDEパーガー／ツナと卵のピンクのサンドイッチ／V.VERDEカレー／パン数種類

Drink

ソフトドリンク／紅茶／コーヒー ※アルコール等 別途追加料金



CAFÉS & DINERS V.VERDE

〔カフェ & ダイナー ヴィヴェルデ〕

📅期間:3月19日(木)～3月22日(日) 📍フロア:7F
🕒時間:2部制・要予約 (1)11:00～13:00 (2)14:00～16:00
💰料金:大人(平日)¥6,000(土日祝)¥6,600
小学生¥3,000 未就学児 無料(税込)



ご予約はこちら



Chef's Message

スタジアムシティホテル長崎
シェフパティシエ

橋口 晃三

一皿に込めた意志と、心を動かす驚きを。

当ホテルのデザート部門を一手に担う中で、私が最も大切にしているのは、

「お客様が目にした瞬間の完成度」を最高の形で表現することです。

素材の配置、色のバランス、質感の重なり、そして余白の取り方に至るまで。

すべてに明確な意図を込め、ひとつの作品としての完成度を徹底的に追求しています。

美しさだけではなく、「なぜこの形なのか」「なぜこの色なのか」という問いに応えられる、

強い意志を宿したデザートで心を動かしたい。その想いで、日々表現と向き合っています。

「V.VERDE」の苺ビュッフェでは華やかさを、アフタヌーンティーでは繊細な味わいを。

それぞれのシーンに寄り添いながら描き出したこだわりのスイーツを、心ゆくまでご堪能ください。

春の味わいを重ねる、
マリアージュのひと皿



メニュー名: Menu SAISON
金額: ¥8,500 (税込)
提供時間: ディナー
コース例: 本日の前菜盛り/季節のスープ/長崎産魚のソテー・ビーツピューレ/長崎和牛のグリル/赤い果実のフルーツマリネ・バニラアイスクリーム/食後のお飲みもの/自家製フォカッチャ



長崎和牛のグリル

赤身の旨みが際立つランプ肉をじっくり焼き上げ、噛むたびに肉汁と特製ソースが口の中で混ざり合い、香ばしい香りと旨味が広がる味わい。



赤い果実のフルーツマリネ
バニラアイスクリーム

ラズベリーピューレでマリネしたベリーに、芳醇なバニラアイスを含めたデザート。

シェフがメニューづくりで大切にしているのは、これまで培ってきた経験と知識、そして「今、食べたい」と感じる直感。季節に寄り添い、春は、食材が持つほのかな苦味や香りをどう生かすかを軸に、五味を層のように重ね、味わいが一皿の中で生きる構成にしています。

今回のコースでは長崎産の鮮魚や長崎和牛を主役に、鮮魚のソテーではビーツの甘みと酸味を添え、和牛は部位の持ち味を見極めた火入れで、肉の旨みを引き出しました。V.VERDEならではの春の味わいをぜひご賞味ください。



長崎産魚のソテー・ビーツピューレ 表面は香ばしく、芯はふっくら。濃密なビーツピューレが魚の旨みを引き立て、素材同士が重なる力強い味わいに。



定番の苺をいかに新しく映し出すか—その挑戦のもと、食感や風味の重なりを大切にしたアフタヌーンティー。甘さに偏らず、酸味や香りを重ねることで、ひと口ごとに発見のある味わいに仕上げました。

サクッと軽やかなタルトや、ラズベリーとピスタチオが響き合うケーキ、淡いピンクが愛らしいV.VERDEバーガーなど、4品のスイーツと4品のセイボリーで描く苺の世界をお楽しみください。



ライチと
ペリーの
ムース //



メニュー名: 苺のアフタヌーンティー
期間: 2月1日(日)～4月30日(木)
金額: ¥6,000 (税込)
提供時間: アフタヌーンティー
内容: スイーツ4品(苺のロールケーキ・苺のタルト・ライチとペリーのムース・ラズベリーとピスタチオのケーキ)/セイボリー4品(赤いサラダのバーニャカウダ・長崎ビーツとジャガイモのヴィシソワーズ・長崎県産牛の贅沢アッシュェバルマンティエ・クロケット・V.VERDE特製“極み”照り焼きミニバーガー)/V.VERDE SELECT MARIAGE FRÈRES TEA10種や長崎県産の彼杵茶等フリーフロー付

ラズベリーと
ピスタチオの
ケーキ //



V.VERDE特製
“極み”照り焼き
ミニバーガー

いちごの瑞々しい香りが包む、
ピュアで幸福な春の景色



CAFÉS & DINERS V.VERDE
[カフェ & ダイナー ヴィヴェルデ]

📍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)11:30～13:30(L.O.13:00)
(2)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)
×定休日:不定休 ¥価格帯:(昼)平日¥2,000～(夜)¥5,500～



ご予約はこちら

飾らない美味しさを追求して辿り着く、春の純真。

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もと、
「素材の力を最大限に引き出す」を軸に、素材本来の魅力を真摯に引き出す調理で、
長崎の旬を端正に描く全12品の贅沢コース。
長崎・雲仙の恵みをはじめとする地元食材を随所に取り入れ、
パスタとメインはそれぞれお好みでお選びいただける、アルポルトならではのスタイル。
その日の気分に合わせて、自分好みのメニューを自由に掛け合わせる。
正統派イタリアンの特別コースを、記憶に残るひとときとともに。



メニュー名: CENA Speciale

金額: ¥15,400 (税込)

提供時間: ディナー

コース一例: 季節のアミューズ/オマール海老・ういきょう・オレンジのインサラータ/新玉葱の冷製スープ・コンソメゼリー・キャビア/長崎産 ヒラメのグラタン風
彩野菜のカボナータ添えと共に/蝦夷鮔と雲仙八斗木葱のズッパ/ブラウンマッシュルームのラゲースソース
黒トリュフ/桜海老と春キャベツ・カラスミの Pasta /
国産牛のヒレ肉とフォアグラのソテー マルサラソース/
パン2種/紅茶とダークチェリーのグラニテ/本日の
ドルチェ/カフェ

季節のアミューズ

春野菜と苺で仕立てた、コースのはじまりの一皿。



桜海老と春キャベツ・
カラスミの Pasta

長崎・島原産の春キャベツ、香ばしい桜海老、カラスミを使用。食材の甘みと塩味を、茹で上がりの瞬間に絡め、春の素材が持つ瑞々しさと香りを、繊細に引き出しています。

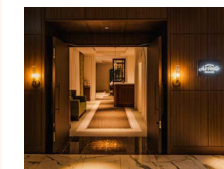


記憶に寄り添う、 上質なひととき

「ここで過ごしてよかった」と、心から思っていただけの時間をお届けしたい。長崎の豊かな風土が育んだ食材と真摯に向き合い、片岡シェフの哲学を受け継ぎながら、一皿一皿に想いを込めて仕立てています。大切な方と過ごすひとときが、少しでも特別なものになりますように。スタジアムの開放感とともに、旬の味わいをゆっくりとお楽しみください。

国産牛のヒレ肉と フォアグラのソテー マルサラソース

きめ細やかな国産牛ヒレを低温でじっくり火入れ。フォアグラのコクを添え、アルポルト伝統ソースでまとめた逸品。



RISTORANTE Alporto NAGASAKI

[リストランテ アルポルト ナガサキ]

📍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) ×定休日: 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

LES CINQ SENS

五感で綴る、長崎の一皿

芽吹く山々と穏やかな海が育む、長崎の春の息吹を味わうコース。
淡い桜の香り、瑞々しい野菜の彩り、旬魚や貝の豊かな味わい―
季節の移ろいを一皿一皿に映し出します。

目の前で繰り広げられる繊細な手仕事と立ち上がる香り、
ソムリエによるペアリングが重なり、体験はより立体的に。
旬の鮮魚や貝類をその場で仕上げる贅沢も魅力のひとつ。
春の息吹をすくい上げる、豊潤なひとときをお楽しみください。



お好きな旬魚と樽扇貝

選ぶ楽しみから始まる一皿。旬魚と樽扇貝
を香ばしくグリルし、長崎の海の恵みを
そのまま味わえます。



金額：ディナー¥18,000(税込)

提供時間：ディナー

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／旬魚のタルタル
新玉葱と菜の花のクーリー／高田牧場 雲仙
赤牛のロティ松本農園島原百年生姜のバル
サミソース／長崎県産糸鰯魚の桜香る魚介
のムース／お好きな旬魚と樽扇貝／長崎産
マナガツオのハーブパナードロースト浅利の
ナージュソース／鯖と春野菜の御飯もの／
長崎県産苺のヴァッシュラングラッセ



LES CINQ SENS

[レサंकサンス]

📍フロア：7F 🕒営業時間：17:30～22:00 (L.O.20:00)

×定休日：水曜日 ¥価格帯：¥18,000～



ご予約はこちら



揚げたての天麩羅と端正な鮨を主軸に
した会席をご用意。その日に仕入れた
旬の魚介と野菜を使い、寿司は季節
ごとの水揚げされる新鮮な魚介を一握
りずつ丁寧に仕込み、素材の風味を
引き立てます。天麩羅は家庭では味わ
えない、カウンターならではの揚げ
たての味。

大葉巻きやすり身を忍ばせたズッキー
ニ、レアに仕上げるアオリイカなど、
その日の仕入れに応じて工夫を凝らし、
衣に味わいを閉じ込め、最上階の
夜景とともに季節の魅力を味わえる
ひとときをお届けします。



メニュー名：旬を味わう天婦羅&寿司会席

期間：2月16日(月)～

金額：¥15,000(税込)

提供時間：ディナー

内容：前菜／椀物／煮物／前寿司3貫／季節の
天婦羅(野菜5種類・魚介類5種類)／後寿司
5貫／留椀／甘味

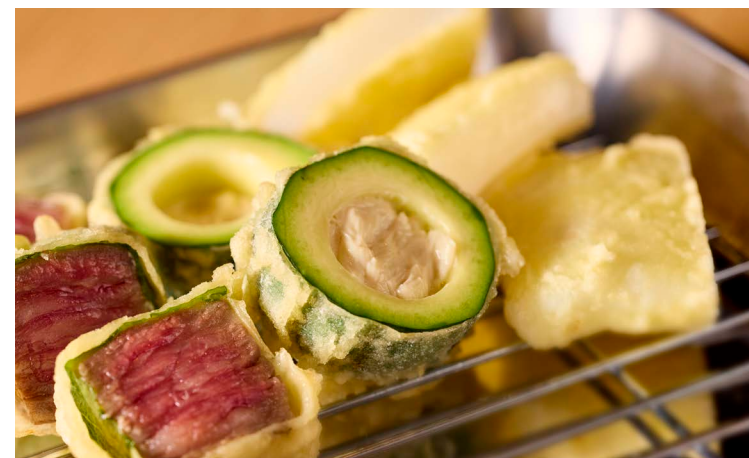
※仕入状況により、提供数が限定される場合もございますので、
事前予約をおすすめしております。



寿司：旬を握る、至福のひとつ

厳選した季節の魚介を一貫ごとに仕込み、
鮮度と風味を際立たせる至福の寿司。

夜景、天麩羅、端正な鮨。
贅沢の、最上階へ。



天婦羅：数分に宿る旬の輝き

揚げた瞬間から数分間が、素材の魅力を最大に引き出す「最高の瞬間」。水分量や切り方、
揚げ温度を緻密に調整し、その日の仕入れに応じた工夫で、一品ずつ衣の中に素材の
力を閉じ込めます。



JAPANESE DINING 旬

[ジャパニーズダイニング シュン]

📍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)

×定休日：木曜日 ¥価格帯：(昼)¥3,000～(夜)¥12,000～



ご予約はこちら

Banquet

出会いと別れを彩る、春の歓送迎会プラン

～スタジアムを見渡す開放的な空間で、思い出に残るひとときを～

スタジアムシティホテル長崎では、春の門出を祝う歓送迎会にふさわしい
3つのパーティプランをご用意しております。



Course

コース ¥12,000 (税込)

和牛、鴨、真鯛、春野菜を贅沢に使用した春限定コース。
お取引様との会食や門出を祝う特別なひとときを彩る、華やかな味わい。

期間：3月1日(日)～5月31日(日)

人数：15名様～

内容：ハマチのタルタル カリフラワーピューレと春野菜のアンサンブル からすみパウダーと共に／春野菜のリゾット 鴨もも肉のコンフィ添え フォンド
ヴォーソース／真鯛ワイン蒸し 春キャベツのプレゼ 桜海老トマトソース／和牛フィレ肉 新玉葱とじゃが芋 あさりのソース／苺のパブロヴァ／パン/
コーヒー 全7品 フリードリンク付



苺のパブロヴァ

サクサクに焼き上げたメレンゲと、旬の苺を合わせた軽やかな一皿。ベリーのソースとクリームが
溶け合う、心躍る春のデザート。



ハマチのタルタル カリフラワーピューレと春野菜のアンサンブル からすみパウダーと共に

脂の乗ったハマチと、なめらかなカリフラワーピューレ。芽吹き春野菜にからすみのアクセントを
添えた、彩り豊かな一皿。



Table Buffet

テーブルビュッフェ ¥10,000 (税込)

長崎の恵みと春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歓送迎会に。

期間：3月1日(日)～5月31日(日)

人数：20名様～

内容：ハマチのカルパッチョ ローズマリー香るグリーンピースのソース／帆立と春野菜の
グリル クレソンとブルーチーズのソース／しまばら鶏とカシューナッツの炒め物／春キャベツ
と桜海老のフジリ／真鯛のソテー あさりと菜の花のソース／春野菜の天ぷら／牛サガリの
ロースト 春野菜添え ボルトソース／筍ご飯とお吸い物／季節フルーツのヴェリーヌ仕立て/
コーヒー 全10品 フリードリンク付



Buffet

ビュッフェ ¥9,000 (税込)

期間：3月1日(日)～5月31日(日)

人数：30名様～

内容：冷菜7品、温菜8品、デザート5種の全20品。
フリードリンク付き



Banquet Room

[バンケットルーム]

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。

📍フロア：4F 🧑人数：15名～400名 💵ご予算：お気軽にご相談
ください



ご予約はこちら



ホテル最上階から見渡す夜景とともに、春の訪れを祝う特別な一杯を。長崎の「GOTOGIN」が香る凛としたマティーニと、爽やかなミントに桜の彩りを添えたモヒート。桜を主役にした、趣の異なる2つのカクテルをご用意いたしました。

期間：2月17日(火)～5月15日(金)

金額：左)桜マティーニ 右)桜モヒート 各¥1,800(税込)



THE BAR NAGASAKI

[ザ バー ナガサキ]

〒フロア：14F ◎営業時間：火・水・日 20:00～24:00 (L.O. 23:30) 金・土 18:00～24:00 (L.O. 23:30) ×定休日：月曜日・木曜日 ¥ 価格帯：¥1,500～



ご予約はこちら



YAKINIKUMAFIA

by AukumaFia

YAKINIKU SET — ¥11,000(税込)

尾崎牛・季節の野菜・もつ鍋・ベのちゃんぽん

〒フロア：14F ◎営業時間：17:00～23:00 (21:00最終入店) ×定休日：不定休



ご予約



Instagram



MASHI no MASHI

マシのマシ

NAGASAKI

ULTRA CHAMPON — ¥5,500(税込)

RAMEN

尾崎牛を使用した牛骨ベースのちゃんぽん

〒フロア：14F ◎営業時間：ランチ11:30～15:00 (L.O.14:30) ディナー17:00～23:00 (L.O.22:30) ×定休日：不定休



ご予約



Instagram



ヤチバ

YATCHABAR

JAPANESE SAKE — ¥2,200(税込)

GLASS

全国から厳選した日本酒

〒フロア：14F ◎営業時間：17:00～(L.O.22:30) ×定休日：不定休



ご予約



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2026年2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。