

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。

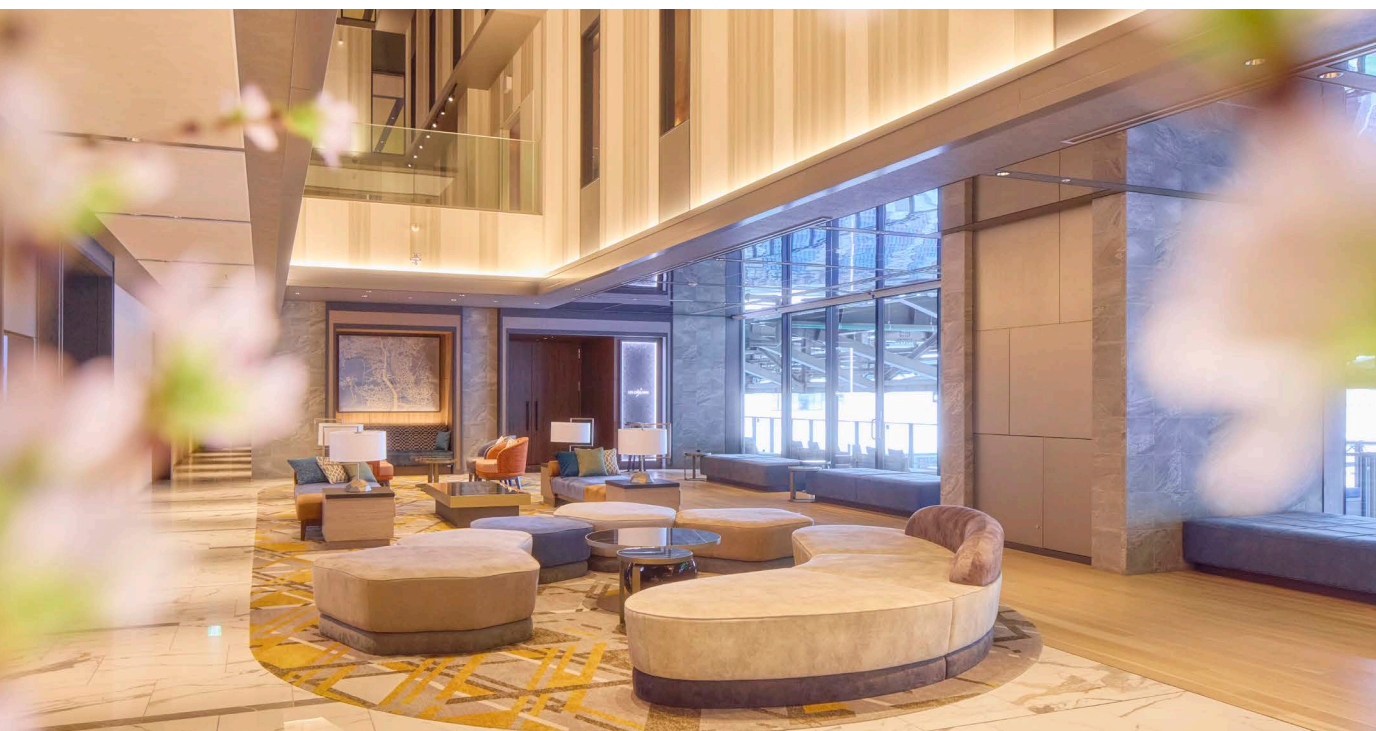
スタジアムシティホテル長崎が2026年春にお届けするテーマは「Spring Palette」。

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。



## 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。



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/マカロンパニラ

### Savory(全16品)

サラダビュッフェ/新玉ねぎのヴーレテ/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バーガー/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



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パ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



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  
パ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、芳醇なパニラアイスで添えたデザート。



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。



≪ 苺のタルト ≫

ライチと  
ベリー  
のムース



いちごの瑞々しい香りが包む、  
ピュアで幸福な春の景色

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・ライチとベリーのムース・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・長崎ピ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



## 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グーソース  
黒トリュフ/桜海老と春キャベツ・カラスミのパスタ/  
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・  
カラスミのパスタ

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。

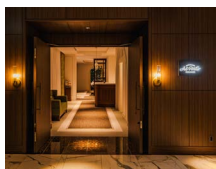


## 記憶に寄り添う、 上質なひととき

「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かい合い、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レー／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／長崎県産糸燃魚の桜香る魚介  
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／  
長崎県産苺のヴァシラングラッセ



長崎県産糸燃魚の  
桜香る魚介のムース

桜の葉で包み、ふんわり蒸したイトヨリダイ。白ワインソースと  
桜の香りが、身の甘みを引き立て、春らしい余韻を残します。



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～



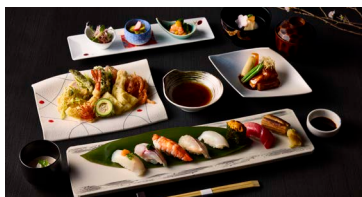
ご予約はこちら





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

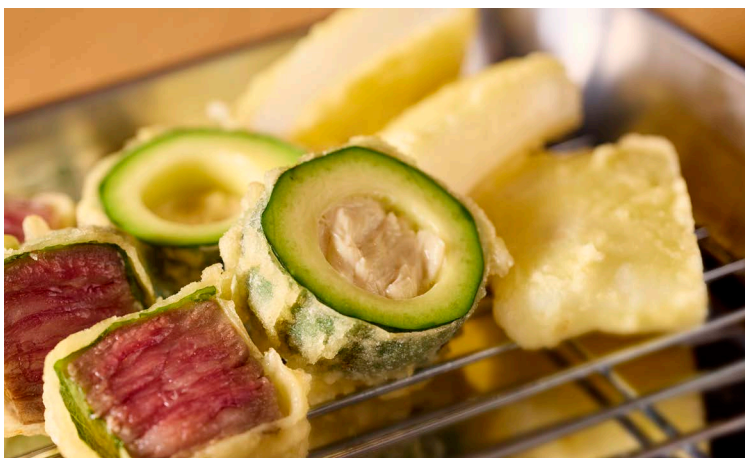
※仕入状況により、提供数が限定される場合もございますので、事前予約をおすすめしております。



寿司：旬を握る、至福のひとつ

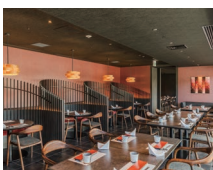
厳選した季節の魚介を一貫ごとに仕込み、鮮度と風味を際立たせる至福の寿司。

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ッリ／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 ポルトソース／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)



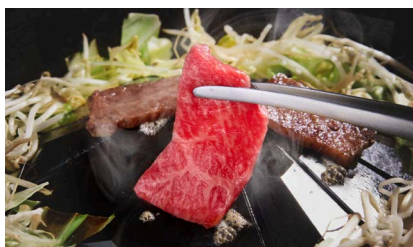
## THE BAR NAGASAKI

[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。