STADIUM CITY HOTEL NAGASAKI

Dining Collection Vol.5.5

Christmas & New Year 2026-2027



STADIUM CITY HOTEL NAGASAKI

White Crystal Christmas – 舞い降る雪の物語 –

スタジアムシティホテル長崎では、純白の雪ときらめく光が織りなす幻想的な世界観とともに、
クリスマスケーキやアフタヌーンティーなどクリスマスを愉しむスイーツをお届けいたします。

CHRISTMAS CAKE



ホワイトクリスタル・スノーショート

純白のホワイトチョコで包んだ苺のショートケーキ。スポンジとクリームの緻密なバランスにより、一口ごとに上質で濃厚な味わいが広がります。

予約期間　10月23日(金)～12月15日(火)
受渡期間　12月23日(水)～12月25日(金)
サイズ　5号(直径15cm) 4~6名様目安
料金　￥6,500(消費税込)

ご予約はこちら



クリスタル・ノワール・オペラ

厳選したカカオと発酵バターで仕立てた、光沢美しい本格オペラ。
フランスの「ガトーオペラ」の伝統的な製法と組み合わせて仕立てました。

予約期間　10月23日(金)～12月15日(火)
受渡期間　12月23日(水)～12月25日(金)
サイズ　13cm×16cm 4~6名様目安
料金　￥6,800(消費税込)

ご予約はこちら

朝田 晋平氏との特別なコラボレーション

洋菓子の世界大会『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』にて準優勝(2001年)を果たした実績を誇る、「パティスリー アプラノス」のオーナーシェフ。「楽しむこと」をモットーに、確かな技術と心を込めた洋菓子作りを追求しています。スタジアムシティホテル長崎との特別なコラボレーションとして、朝田パティシエのこだわりが詰まったクリスマスケーキをお届けします。



CHRISTMAS AFTERNOON TEA



クリスマスアフタヌーンティー
White Crystal Christmas ～舞い降る雪の物語～

雪やきらめきを表現したスイーツに加え、ガラスドームに閉じ込めた雪の物語とともに、心躍る冬のアフタヌーンティーをお楽しみください。

提供期間　12月1日(火)～12月27日(日)
時間　完全2部制(①11:30～/②14:00～)
場所　スタジアムシティホテル長崎 7階 CAFÉS & DINERS V.VERDE
料金　￥6,000(消費税・サービス料込)

詳細はこちら

4つのホテルレストランが贈るクリスマス特別コース

7F | LES CINQ SENS



五感で味わうイノベーティブフレンチ
Dîner de Noël la révolution

世界三大珍味やオマール海老、和牛を使用した逸品からキャンドル仕立ての苺スイーツまで。華やぐクリスマスを五感で味わい尽くす至高の美食をご堪能ください。

期間　12月19日(土)～12月25日(金)
提供時間　17:30～22:00 (L.O.20:00)
料金　￥18,000(消費税・サービス料込)

詳細はこちら

7F | RISTORANTE ALPORTO NAGASAKI



片岡護氏監修 本格イタリアン
Cena di Natale 2026

長崎の豊かな食材を活かし仕上げるコース。カラスミのパスタやオマール海老、牛頬肉の煮込みなど、クリスマスを彩る贅沢な品々が並びます。

期間　12月19日(土)～12月25日(金)
提供時間　17:30～22:00 (L.O.20:00)
料金　￥16,000(消費税・サービス料込)

詳細はこちら

7F | CAFÉS & DINERS V.VERDE



スタジアムを一望する景色と長崎食材を楽しむフレンチ
Noël Dinner 2026

香り立つ帆立のムースや、サクサクのパイで包んだ鮑など、フレンチの丁寧な技法で仕上げたクリスマス特別コースをお届けします。

期間　12月19日(土)～12月25日(金)
提供時間　17:00～22:00 (L.O.20:00)
料金　￥13,000(消費税・サービス料込)

詳細はこちら

14F | JAPANESE DINING 洵



和食職人が繊細な技で表現する
クリスマス会席

五島牛や伊勢海老などの贅沢食材と職人のこだわりを込めた特別会席。クリスマスカラーをイメージした茶わん蒸しや雪の結晶に見立てた雪輪蓮根など聖夜に贈る和会席をお楽しみください。

期間　12月19日(土)～12月25日(金)
提供時間　17:30～22:00 (L.O.20:00)
料金　￥15,000(消費税・サービス料込)

詳細はこちら



ホテルレストランで贅沢に味わう豪華おせち

新春祝い御膳

2027年 1/1~1/3 3日間限定

和食レストラン「JAPANESE DINING 洵」にて、今年お客様からご好評いただいた長崎の希少なブランド牛「五島牛」のステーキをはじめ、長崎の食文化の一つである「鯨」のお刺身など、こだわりの品々を贅沢に詰め込みました。

おせち 27品目

■ お重：鮭柚庵焼/鮑旨煮/鶏三色焼/花蓮根/昆布巻/紅白蒲鉾/鰹胡桃/海老芝煮/五島牛ステーキ 和風ソースかけ/焼き野菜/ロブスターサラダ仕立/豚角煮/煮物（里芋/梅人参/大根/筍/小松菜）
■ 祝肴三種：数の子松前漬/紅白膾/黒豆
■ 造り：鯨 二種盛り/他あしらい
■ 雑煮：白菜/鶏/海老/餅/鰤/椎茸/紅白大根/人参
■ 寿司：紅白鉄火

※アレルゲン（特定アレルゲン9品目）：えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、アーモンド


長崎県産 五島牛ステーキ


具沢山新春お雑煮


祝肴三種


長崎伝統 鯨 二種盛り

提供期間	2027年1月1日（金）～1月3日（日）
時間	ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）
場所	スタジアムシティホテル長崎14階 JAPANESE DINING 洵（ジャパニーズダイニングシュン）
料金	10,000円（消費税・サービス料込）[数量限定・要予約]

ご予約はこちら

※写真はイメージです。
※店舗でお召し上がりいただくメニューのため、テイクアウトのご用意はございません。
※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。
※ご予約のタイミングによっては、完売につき終了している場合がございます。

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。
※ご予約が満席・完売につき終了している場合がございます。詳細は各店舗にご確認ください。
※掲載写真はイメージです。※価格は全て消費税・サービス料込です。
※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。