

STADIUM
CITY HOTEL NAGASAKI

Dining Collection vol.3

summer 2026 | May. – Aug.

Summer Mirage

夏風が運ぶ、食の魅惑



Summer Mirage - 夏風が運ぶ、食の魅惑 -

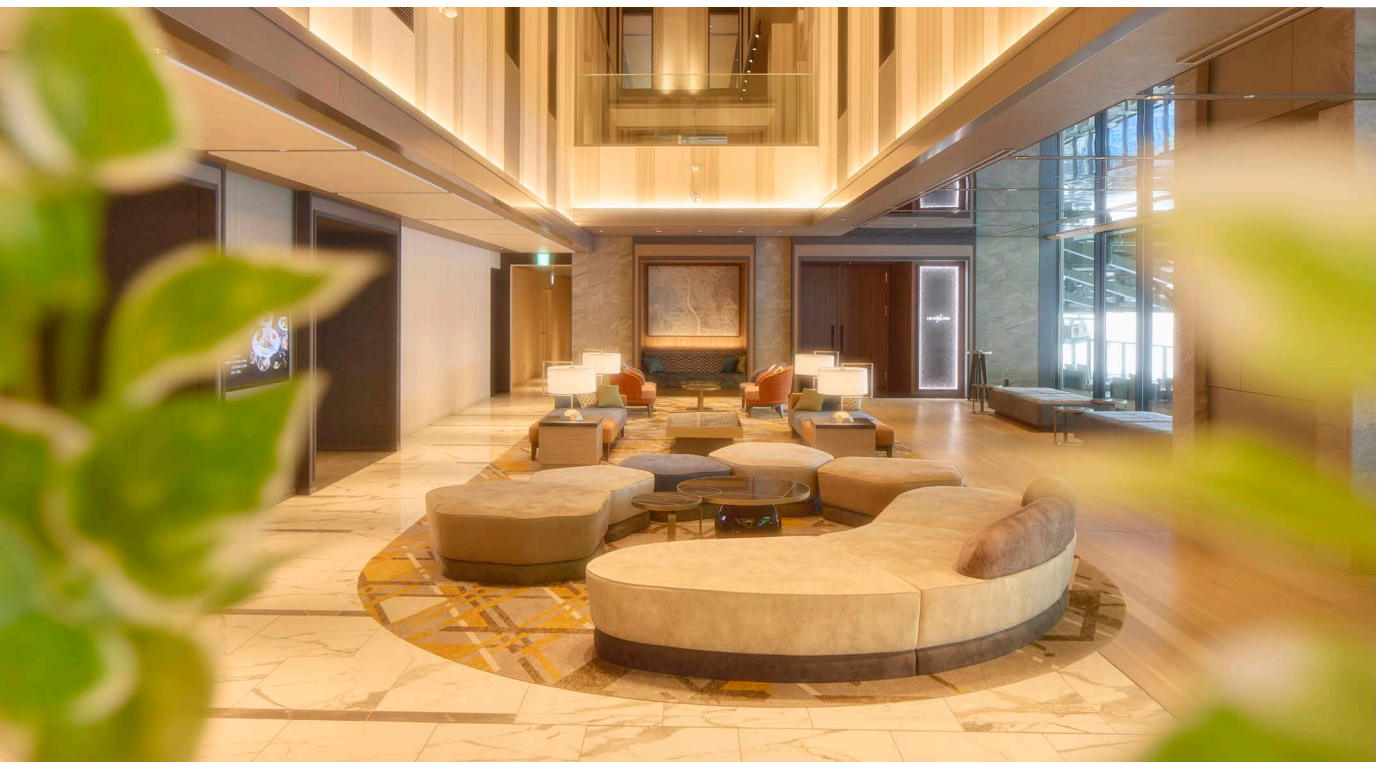
夏風が心地よく吹き抜け、まばゆい光が水面に揺らめく季節。

スタジアムシティホテル長崎が今夏お届けするのは、「Mirage(蜃気楼)」のように幻想的で、思わず引き込まれるような一皿です。

活気あふれる陽光の輝きから、静寂に満ちた幻想的な夜の表情まで、

長崎の豊かな旬の食材が描き出す、忘れられない夏の記憶。

この季節だけの特別なダイニングとともに、心ゆくまで、日常を離れた魅惑のひとつをお楽しみください。



Chef's Message

スタジアムシティホテル長崎 JAPANESE DINING 洵

料理長 金澤 洋一

「真実」を尽くし、心を潤す。夏風が運ぶ、誠実な一皿を。店名である「洵」には、真実であること、誠実であること、という想いを込めています。私たちが大切にしているのは、長崎が育む四季の恵みに真っ直ぐに向き合い、素材が持つ「本当の美味しさ」を丁寧に引き出すことです。夏の暑さで食欲が揺らぎがちな季節。今夏は、目にも鮮やかな盛り付けに加え、素材の食感を活かす包丁さばき、さらには梅や酢を利かせた味付けで、一口ごとに心が解き放たれるような一皿に仕上げました。お昼は、洗練された品々をより身近に、軽やかにのお楽しみいただけるスタイル。夜は、お酒との調和や温度の変化まで計算し尽くした会席を中心に、新感覚の創作和食をお届けいたします。スタジアムを臨むこの場所で、忘れられない夏の記憶を刻んでいただければ幸いです。



JAPANESE DINING SHUN

季節の会席 ¥11,000 (消費税・サービス料込)

提供時間：ディナー

内容：前菜)季節の五種盛り(碗)鱧吸/造り)長崎県産 地魚三種(煮物)鶏桑焼 南京 茄子 いんげん/焼物)鱧のグリル 和風トマトソース(蒸物)鰻蒸し 管理牛蒡 山葵/冷菜)和牛冷しゃぶサラダ/留枕)味噌汁(御飯)とうもろこし御飯(香物)二種盛り(甘味)米プリン

暑さが続く季節にも、心地よく食事を楽しんでいただけるように。この夏の会席は、酸味や香りを生かしたさっぱりとした味わいを中心に構成しています。梅や酢の物で食欲をそっと引き出す前菜から、旬を迎える鱧のお椀、長崎の海の恵み、季節の野菜。温かい料理と冷たい料理を織り交ぜながら、お酒とともにゆっくりと味わっていただく流れを大切にしています。見た目の涼やかさや、口にしたときの軽やかさ。夏ならではの日本料理を、一皿ずつお楽しみください。

長崎の旬を、涼やかに味わう。



鱧のグリル 和風トマトソース

香ばしく焼き上げた鱧に、煮詰めたトマトの旨味と色とりどりの夏野菜を添えて。洋の趣をまといながらも、味わいはやさしい和の仕立てに。



季節の5種盛り

一品ずつ趣向を凝らし、四季の移ろいを一皿に凝縮した五撰。中でも、数時間練り上げた「自家製胡麻豆腐」は格別。お箸を押し返すほど餅々とした弾力と、力強い香りが絶品です。



JAPANESE DINING 洵

[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)¥11,000~(消費税・サービス料込)



ご予約はこちら

季節を味わう 本格イタリアン

素材の持ち味を丁寧に引き出した料理と、風を感じる開放的なガーデン。
片岡護伝統のイタリアンとともに、アルポルトならではの夏を、お楽しみください。



CENA Speciale ¥15,400 (消費税・サービス料込)
提供時間：ディナー

コース一例：季節のアミューズ/長崎産マグロと彩野菜のタルタル/トウモロコシの冷製スープ・コンソメゼリー・キャビア/赤海老のカダイフ包み 海老のソース/仔羊のグリル 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/パスタ(3種類から選べます：1.生雲丹が乗ったイカスミパスタ(+¥550) 2.フルーツマトの冷製パスタ 3.茸とブラウンマッシュルームのラグーソース)/国産牛ヒレ肉のインパデッラ ゴルゴンゾーラソース/フォカッチャ&全粒粉パン/マンゴーとレモンのグラニテ/本日のドルチェ/カフェ

一皿ずつ、夏が深まる。

心地よい風が吹き抜けるガーデンと直結した、開放感あふれるダイニング。

ここで味わえるのは、巨匠・片岡護が描く、移ろう季節を少しずつ多多彩に愉しむ特別なフルコースです。島原の野菜や長崎の魚介など、厳選した素材の「声」を活かした全12品を、ソムリエが選ぶ至極のワインとともに。スタジアムを臨む絶好のロケーションで、特別な夏のひとときを心ゆくまでお楽しみください。



長崎産マグロと彩野菜のタルタル

長崎産マグロを、ズッキーニやトマトなどの夏野菜とともに、みずみずしい彩りが、夏の気配を運びます。

生雲丹が乗ったイカスミパスタ

長崎産ヤリイカと生雲丹が溶け合う贅沢な一皿。香味野菜と魚介出汁のいかすみソースがパスタに絡み、イカの弾力と雲丹のまろやかな甘みが奥深い味わいを生み出します。



空と緑がダイニングになる

アルポルトのもう一つの魅力 ——
レストランとガーデンがつながる開放的な空間。
風を感じながら、ゆっくりとグラスを傾ける時間。
空と緑に包まれるひとときが、
夏を少しだけ特別にしてくれます。

ガーデンプラン

スタジアムを臨む開放的なロケーションで、大切な方々と囲む特別なテーブル。吹き抜ける風を感じながら、様々なシーンに合わせた貸切パーティーが楽しめます。

📅期間：5月16日(土)～10月15日(木) ¥料金：お一人様 ¥11,000～(消費税・サービス料込)
👤ご利用人数：24名様～最大50名様まで ※詳細は店舗にお問合せください。



日常を彩る、 軽やかなイタリアンランチ。

巨匠・片岡護の味を、もっと身近に。
まばゆい光が差し込む空間で過ごす、
屋下がりの贅沢。
彩り豊かな前菜に始まり、
主役は気分で選べるアルポルト自慢のパスタ。
食後のドルチェまで揃え、
こだわりを凝縮しました。
ご友人との語らいや自分へのご褒美に、
軽やかで優雅なひとときをお過ごしください。



PRANZO Pasta ¥2,980 (消費税・サービス料込)
提供時間：平日ランチ

コース一例：可変らしい本日の前菜盛り/パスタ(3種類から選べます：1.生雲丹が乗ったイカスミパスタ(+¥550) 2.フルーツマトの冷製パスタ 3.茸とブラウンマッシュルームのラグーソース)/フォカッチャ&全粒粉パン/本日のドルチェ/カフェ

RISTORANTE Alporto NAGASAKI

[レストラン 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～ (消費税・サービス料込)



ご予約はこちら



Menu SAISON
¥8,500(消費税・サービス料込)
提供時間:ディナー

コース一例:本日の前菜盛り/季節のスープ/長崎産魚のグリル/長崎和牛のグリル/本日のデザート/食後の飲み物/自家製フォカッチャ

プロヴァンスの夏を、長崎の食材で。

南フランスプロバンス地方の陽ざしを思わせる、軽やかな夏のフレンチ。
オリーブやハーブの香り、さっぱりとした酸味が、
暑い季節でも心地よく楽しめる味わいに。
V.VERDEが大切にしているのは、お客様からご年配の方まで、
テーブルを囲む全員が笑顔になれること。
難しい技法よりも、素材の声を聞き、シンプルに、丁寧に。
気軽に楽しめるカジュアルフレンチで、ゆったりとした時間をお過ごしください。



長崎産魚のグリル

長崎で水揚げされた鮮魚を香ばしくグリル。魚の旨みを引き立てるほうれん草のピューレを合わせ、爽やかな味わいに仕上げました。



長崎和牛のグリル

やわらかな口当たりが魅力のラム肉を、丁寧に焼き上げ。胡椒の香りを効かせたソースをアクセントに、夏でも楽しめる、すっきりとした一皿です。



夏のアフタヌーンティー ¥5,500(消費税・サービス料込)

提供時間:アフタヌーンティー

期間:7月1日(水)~8月31日(月)

内容:ココナッツムース/マンゴースープ/桃のショートケーキ/レモンタルト/V.VERDE特製 カツカレーバーガー/焼きとうもろこしのコンソープ ピーフCONSOMME/スパニッシュオムレツ ラタトゥイユ 添え/ばってん鶏のクリスピーチキン マンゴーチリソース/V.VERDE SELECT MARIAGE FRÈRES TEA 10種や長崎県産 彼軒茶等フリーフロー付

トロピカルな香りに包まれる、 午後のひと皿。

南国の雰囲気漂う、アフタヌーンティー。
スパイスの香りを効かせた軽食セイボリーや、
トロピカルフルーツを使ったスイーツなど、
夏らしい味わいを少しずつ楽しめるメニューをご用意しました。
カラフルで軽やかなメニューとともに、
穏やかな午後のひとときをお届けします。



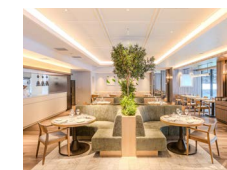
ココナッツムース

ココナッツのやさしい甘さとフルーツの香りが広がる、なめらかな口どけ。



V.VERDE特製 カツカレーバーガー

カレーソースを合わせた、夏らしいスパイシーな味わい。



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~(消費税・サービス料込)



ご予約はこちら

LES CINQ SENS

Fruit de Me
¥18,000(消費税・サービス料込)
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
のマリネ 雲仙ゴールドラッシュコーンの
ムース コンソメジュレ キャビア添え/
島原林膏油米麹に漬けた長崎和牛ロース
のロティ/対馬黄金穴子のソテー
西海温州みかん香るポルトソース/長崎
三重漁港から届いた鮮魚/県産アワビ
のパートブリックロースト ノイリーソー
ス/KAREI RAISU/黒胡椒風味の
バイナッパルシャーベットとマンゴーの
マリネ ミントのアクセント

※最高の状態で召し上がっていただく
ため、仕入状況により内容が一部変更
になる場合がございます。

長崎の“海の幸”を、 イノベティブフレンチ

長崎の海と大地が育んだ、
旬の食材を盛り込んだ季節のコース。
生産者のもとを訪ねて出会った素材の魅力を、
フレンチの技法で丁寧に引き出します。
炭火の香りや、料理ごとに広がる旨味とともに、
この土地ならではの味わいと、
ゆったりと流れるひとときをお楽しみください。



県産アワビの パートブリックロースト ノイリーソース

長崎産鮑となめらかな魚介ムース、旨みを凝縮させたトマトを生地の中に閉じ込め、オーブンで香ばしく焼き上げました。白ワイン香るソースが、素材の豊かな風味をより一層引き立てます。



旬魚のマリネ
雲仙ゴールドラッシュコーンのムース
コンソメジュレ キャビア添え

雲仙産トウモロコシの澄んだ甘みを、
芯の出汁まで活かして軽やかなムース
に。直火で炙った旬魚と旨みを凝縮
したジュレが重なり、豊かな風味が
広がります。



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(消費税・サービス料込)



ご予約はこちら

YAKINIKUMAFIA

BY KAKUMAFIA

尾崎牛とべのちゃんぽんまで堪能できる、お得なコースが誕生。
YAKINIKUMAFIAは『最高級の和牛をもっと身近に、
もっと楽しく。』との思いから立ち上げられた焼肉店です。
スタジアムシティホテル最上階からの絶景と共に、
日本が誇る厳選食材を心ゆくまでご堪能頂けます。

YAKINIKUMAFIA NAGASAKI [ヤキニクマフィア ナガサキ]



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



ご予約はこちら

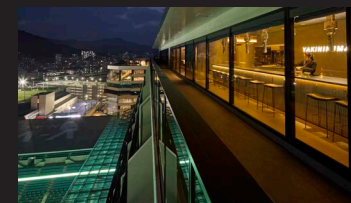
おすすめコース (消費税・サービス料込)

尾崎牛 9,000円 コース

・尾崎牛3種(各3枚) 尾崎牛内もも/尾崎牛ランプ/尾崎牛イチボ等 ※部位は仕入れ状況により異なります
・きやべつ・もやし・季節の野菜3種・会津米・べのちゃんぽん



毎日でも
食べたくなる尾崎牛



スタジアムと長崎の街並みを
望む、至福の特等席



食材の旨味を引き出す
「ワギュジスカン鍋」

SUSHIMAFIA

1組限定の貸切個室空間で、
握りとパフォーマンスが楽しめる新たなコースが誕生。
昭和歌謡が流れるアットホームでカジュアルな空間。
完全貸切の空間でSUSHI職人が一組だけに仕立てます。

SUSHIMAFIA NAGASAKI [スシマフィア ナガサキ]



〒フロア:14F
◎営業時間:18:00~22:00
×定休日:不定休



ご予約はこちら

メニュー

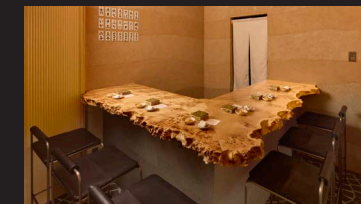
コース お一人さま 15,000円(消費税・サービス料込) ・シェフおまかせ握り(10貫) ・汁物 ・デザート ※仕入れ状況により異なります



厳選された
長崎の恵みをお届け



WAGYUMAFIAの
パフォーマンス体験



貸し切りの個室で
楽しむ極上の握り

Banquet

夏の夕景と旬の彩りに酔いしれる、 夏のパーティープラン

～スタジアムを臨むパノラマビューとともに、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、親睦会や納涼会に最適な 3つのパーティープランをご用意しております。



Course

コース ¥12,000 (消費税・サービス料込)

和牛、フォアグラ、旬の鮮魚を贅沢に使用した夏限定コース。
大切なビジネスシーンやご宴席に、爽やかで奥深い味わい。

期間：6月1日(月)～8月31日(月)

人数：15名様～

内容：赤海老、帆立、ヒラスの軽い燻製 フレッシュトマトのクーリー/フォアグラのソテー 旬のトウモロコシとのアンサンブル/穴子と茄子のミルフィーユ 仕立て パルサミコナッツソース/長崎和牛のロースト ライム香るソースオランダーズ/ピーチメルバ/パン2種/コーヒー 全7品フリードリンク付



フォアグラのソテー 旬のトウモロコシとのアンサンブル

濃厚なフォアグラと旬のとうもろこしの甘みが溶け合う一皿。
ふわりと広がるバニラの芳醇な香りが、素材の重なりを引き立てる格別なアクセントに。



ピーチメルバ

桃の甘みにライチの華やかな香りをまとわせた、見た目にも美しいデザート。
ライチの香りと瑞々しい味わいが、コースのフィナーレを鮮やかに飾ります。



Table Buffet

テーブルビュッフェ ¥10,000 (消費税・サービス料込)

長崎の夏を味わい尽くす、彩り豊かな季節のビュッフェ。
活気溢れる納涼会やご親睦に、特別な夏の思い出づくりに。

期間：6月1日(月)～8月31日(月)

人数：20名様～

内容：帆立とトウモロコシの冷製スープ/スズキのカルパッチョ 長崎ゆうこうのジュレ/タコとオクラのバジルマリネ/冬瓜と海老のそぼろ庵/メカジキの幽庵焼き/ペンネ アラビアータ/仔羊の香草パン粉焼き ラタトゥイユ添え 粒マスタードソース/玉蜀黍御飯とお吸い物/白桃とラズベリーのヴェリーヌ/コーヒー 全10品 フリードリンク付



Buffer

ビュッフェ ¥9,000 (消費税・サービス料込)

期間：6月1日(月)～8月31日(月)

人数：30名様～

内容：冷菜7品、温菜9品、デザート5種の全21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



旬のフルーツを贅沢に堪能する、 フロゼンカクテル

長崎や九州の旬のフルーツをたっぷり使った、夏限定のカクテル。果実は数日かけて熟成させ、甘みと香りをゆっくりと引き出します。さらに手作業で丁寧に潰し、みずみずしい風味をそのままグラスへ。甘さやアルコールの強さはお好みで調整可能。ノンアルコールもご用意しています。THE BARこだわりの一杯を、ホテル最上階の夜景とともに、ゆったりとお楽しみください。

期間:5月16日(土)~8月30日(日)

価格:¥2,600~(消費税・サービス料込)

※時価のため、使用するフルーツによって異なります



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~(消費税・サービス料込)



ご予約はこちら



YAKINIKUMAFIA

at Aube-Mafia

YAKINIKU SET ¥9,000~(消費税・サービス料込)
尾崎牛・季節の野菜・ペのちゃんぽん

〒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 ¥3,500(消費税・サービス料込)
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



やちぱ

YATCHABAR

ちよい呑みセット ¥2,500(消費税・サービス料込)
おつまみ2品 全国から厳選した日本酒2杯

〒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4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。