

STADIUM
CITY HOTEL NAGASAKI

Dining Collection vol.4

Autumn 2026 | Aug. – Nov.

Memories of Abundance

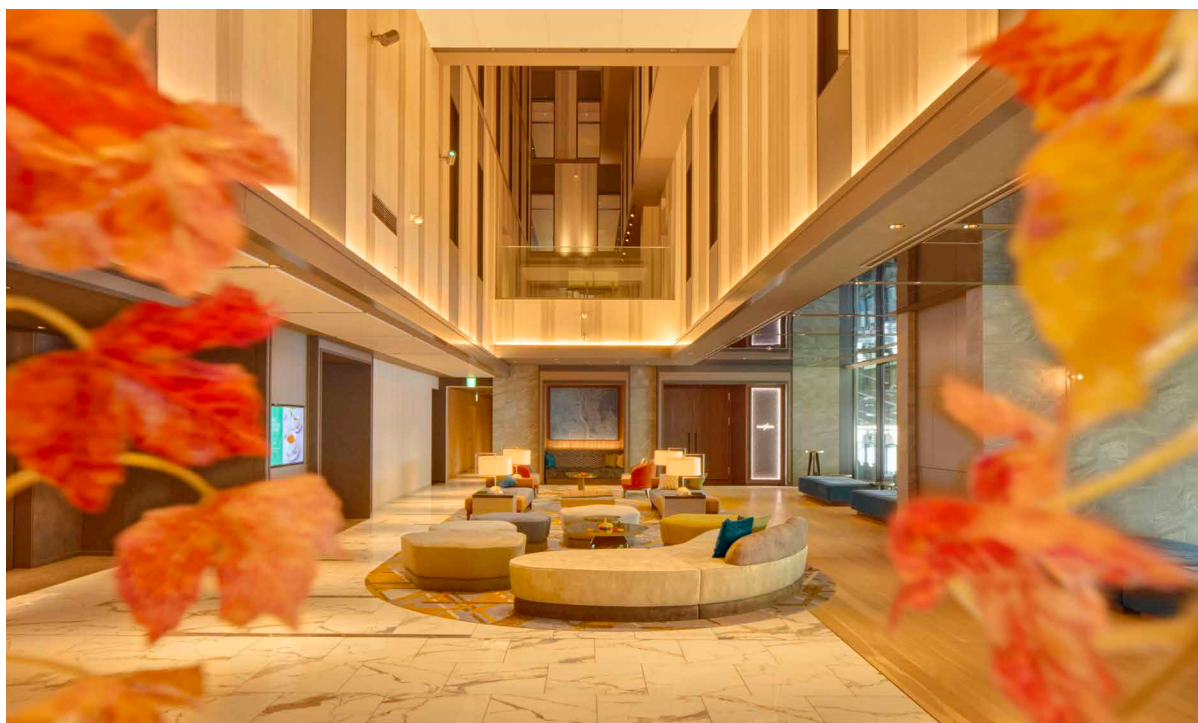
実りの記憶



Concept

実りの記憶

一粒の実りには、
いくつかの季節の記憶が宿っています。
陽の光を浴びて熟した果実、
風に揺れる稲穂、色づく木の葉――
一年をかけて育まれた恵みが、
静かにテーブルを彩ります。
今年もまた、美しい秋が私たちのもとへ届きました。
実りの秋を味わう、心地よいひとときを
お過ごしください。



Message

実りを味わう

森の恵みが香り立つ、キノコとトリュフの豊潤さ。
かぼちゃと栗の、気品ある甘み。
みずみずしい果実の酸味が、そこへ輝きを添えて。
秋だけの味わいが、幾重にも織りなすハーモニー。
一皿ごとに深まる香りとコクを、
どうぞ心ゆくまでご堪能ください。



何も足さない、という アルポルトの流儀。

東京・西麻布本店で歴史を重ねる、
本格イタリアン「アルポルト」。
巨匠・片岡護が提唱する
「ソースで過剰に飾らない」という流儀や、
素材本来の美味しさをまっすぐに引き出す確かなこだわりが、
長崎の一皿にも美しく宿ります。
主食材はそのままに、
野菜は仕入れに合わせて一週間ごとに入れ替え。
いつ来ても、今いちばんの旬と出会えます。



長崎産カサゴのズッパ ディベツシェ

イタリア語で「魚のスープ」を意味する伝統料理。洗練された魚介のコクと香りが五感を満たす逸品です。

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/長崎産ヒラサのカルパッチョ/かばちやムース・コンソメゼリー・キャビア/長崎産カサゴのズッパディベツシェ/フォアグラのソテー 栗のグラッセとサフランリゾット/ブラウンマッシュルームのラグーソース 黒トリュフ/選べるパスタ[1.伊勢海老と魚介のラグーソース(+2,980円)/2.雲仙豚ベーコンのオルトラーナ/3.茸とブラウンマッシュルームのラグーソース(+1,650円でトリュフに変更可)]/国産牛ヒレ肉のカツレツ マルサラソース/リンゴとヨーグルトのグラニテ/本日のドルチェ/カフェ/フカッチャ&全粒粉パン



伊勢海老と魚介のラグーソース

魚介の旨味を凝縮させた特製ソースに、香ばしい伊勢海老を豪快にトッピング。半生の海老味噌をソースに絡めた贅沢な味わい。



RISTORANTE Alporto NAGASAKI

リストランテ アルポルト ナガサキ

フロア：7F



ご予約はこちら

🕒 ランチ11:30~15:00(L.O.13:30)ディナー17:30~22:00(L.O.20:00)
🔥 火曜日 ¥ (昼) 平日¥3,000~ 土日祝¥5,000~ (夜) ¥11,000~ (消費税・サービス料込)

RISTORANTE Alporto NAGASAKI

ランチ500円引き、またはディナー1,000円引き

- ・コース料理をご注文のお一人様につき上記金額を割り引きします。
- ・本券1枚で同グループ全員の方が対象(1会計に限りまます)。
- ・期間限定コース(夏の納涼プラン)は対象外です。
- ・有効期限を過ぎたものは無効となります。
- ・他のサービス・割引との併用はできません。

期限：2026年8月16日(日)~2026年11月15日(日)

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI

Autumn 2026
Coupon

秋の収穫祭アフタヌーンティー ¥6,000(消費税・サービス料込)

提供時間:アフタヌーンティー

期間:9月1日(火)~9月30日(水)/11月1日(日)~11月30日(月)

内容:シナモン香る贅沢ムースの特製りんご/芳醇な紅茶仕立ての甘美な洋梨/メープルの甘みと珈琲のkok、ちょっぴり大人なモンブラン/燻製サバフライサンド/ぼてん鶏のトマトクリーム煮込み ヴォローヴァン仕立て/秋の味覚を浮かべた 濃厚南瓜のスープ/秋ナスとモッツアレラ、ピーズのミルフィーユ/葡萄のタルト~目の前で完成する贅沢。溢れ出す果実と濃厚チーズのハーモニー~

秋色を巡る、

実りのティーパーティー。

9・11月は、実りの季節を贅沢に映した「フルーツ狩り」をテーマに。

10月は、おばけたちが集う遊び心あふれるハロウィンの世界へ。

葡萄がこぼれるタルトや、魔女の血を思わせるスープなど、

季節をあざやかに体感する仕掛けも散りばめました。

めくるめく、秋だけの物語が広がります。



燻製サバフライサンド

桜チップの煙を蓋の中に閉じ込めてお届けする、香り高いサンドイッチです。

真夜中の秋色 Monsters' Autumn Feast ¥6,000(消費税・サービス料込)

提供時間:アフタヌーンティー

期間:10月1日(木)~10月31日(土)

内容:薄りんごムース~濃厚ショコラとブリュレ~/プティ・ファントム~かぼちゃのムースと、もちもち求肥のおばけタルト~/漆黒のモンスター~フランボワーズガナッシュの酸味を効かせて~/ジャック・オー・ランタン~濃厚紫芋を贅沢に絞った、ジャック・オー・ランタンのモンブラン~/ミッドナイト・カフェ~深いkokの珈琲ゼリーにまろやかなクリームを添えて~/真夜中のモンスター・ヴェルデバーガー/ジャック・オー・ランタンの収穫祭タルト/『魔女の秘密のレシピ』へルビーに染まる魔法のスープ~/トリート・オア・ボテト!甘美なサツマイモのベーコンボテトバイ



スタジアムビューで味わう、 紅葉色のフレンチ。

赤や黄色に色づく、長崎の秋。

その彩りをそのまま一皿に映すように、

キノコ、芋、栗を主役に据えたコースを仕立てました。

子どもも大人も気取らずに笑い合える、特別な空間。

窓の向こうのスタジアムを望みながら、

季節の恵みをご堪能ください。



長崎鮮魚のポワレ ソースムニエル

長崎県産真鯛の表面を香ばしく焼き上げ、中までしっとりと火を入れ仕上げました。旬の旨味を引き立てる秋の一皿です。



長崎和牛のグリル

やわらかな肉質が魅力の長崎和牛を、絶妙な火入れで焼き上げました。胡椒の香りを効かせたソースが、お肉の甘みを贅沢に引き立てます。

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：前菜の盛り合わせ/季節のスープ/長崎鮮魚のポワレ ソースムニエル/長崎和牛のグリル/マロンブディング/コーヒー/自家製フォカッチャ



CAFÉS & DINERS V.VERDE

カフェ&ダイナー ヴィヴェルデ

フロア：7F

①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) ①11:30～
②14:00～ カフェ15:00～17:00 (L.O.16:30) ディナー17:00～22:00
(L.O.20:00) ㊟不定休 ¥ (昼) ¥2,000～(夜) ¥5,500～ (消費税・サービス料込)



ご予約はこちら

CAFÉS & DINERS V.VERDE

ランチまたはディナー 500円引き

- ・コース料理をご注文のお一人様につき上記金額を割り引きます。
- ・本券1枚で同グループ全員の方が対象 (1会計に限りです)。
- ・期間限定コース (夏の納涼プラン) は対象外です。
- ・有効期限を過ぎたものは無効となります。
- ・他のサービス・割引との併用はできません。

期限：2026年8月16日(日)～2026年11月15日(日)

CAFÉS
& DINERS
V.VERDE

Autumn 2026
Coupon



手作りに、一切の妥協なし

素材本来の持ち味をそのまま届けるため、
前菜から香の物、甘味に至るまで
一品一品を厨房で丁寧に手作り。
野菜の端材さえも無駄にせず、だしや調味へと活かし切る。
最後のひと欠片まで食材と向き合う姿勢は、
料理人のゆるぎない信念です。
一皿の隅々にまで、職人の真心を込めてお届けします。

季節の会席 ¥11,000(消費税・サービス料込)

提供時間:ディナー

コース一例:前菜)季節の五種盛り/椀)甘鯛真丈と松茸のお吸い物/造り)長崎県産地魚3種/煮物)イトヨリダイの野菜の餡かけ/焼物)鯖麹焼きと焼き茄子のムース/蒸物)南瓜の空也蒸し/強肴)五島美豚の朴葉味噌焼き/留碗)味噌汁/御飯)栗御飯/香物)二種盛り/甘味)さつま芋のパウンドケーキ



鯖麹焼きと焼き茄子のムース

脂の乗った秋サワラの麹焼きの塩気とナスの甘みが溶け合う、秋の味覚をお楽しみください。



五島美豚の朴葉味噌焼き

上質な脂と豊かな旨みを誇るブランド豚「五島美豚」を、香り豊かな朴葉焼きで。野菜の端材を活かした自家製味噌が、じっくり火を入れることでお肉の甘みと旨みを引き立てます。



季節の五種盛り 無花果の胡麻クリームかけ

高鳴る音と、広がる香り。
揚げたてを愉しむ特等席。

カウンターで味わう 天婦羅会席 ¥6,000(消費税・サービス料込)

提供時間:ランチ(予約制)

コース一例:前菜)季節の3種盛り/造り)長崎県産 地魚2種/蒸物)太陽卵の茶碗蒸し/
天婦羅)厳選した季節の食材 魚介4種・野菜3種/留挽)味噌汁/御飯)長崎県産 こしひかり/
香物)二種盛り/甘味)米プリン



旬を映し、目の前で握る。
カウンター席での格別なひととき。

寿司会席 ¥15,000(消費税・サービス料込)

提供時間:ディナー

コース一例:前菜)季節の五種盛り/挽)甘鯛真丈と松茸のお吸い物/前寿司)長崎県産
地魚3種/煮物)イトヨリダイの野菜の餡かけ/焼物)鯖麹焼きと焼き茄子のムース/
蒸物)南瓜の空也蒸し/強肴)五島牛もろみ焼き/後寿司)長崎県産 地魚五種/留挽)
味噌汁/甘味)さつま芋のパウンドケーキ



JAPANESE DINING 洵

ジャパニーズダイニング シュン

フロア:14F

🕒 ランチ11:30~15:00(L.O.14:00)ディナー17:30~22:00(L.O.20:00)

🗓 木曜日 ¥(昼)¥3,000~(夜)¥11,000~(消費税・サービス料込)



ご予約はこちら

JAPANESE DINING 洵

ランチ500円引き、またはディナー1,000円引き

- ・コース料理をご注文のお一人様につき上記金額を割り引きします。
- ・本券1枚で同グループ全員の方が対象(1会計に限りです)。
- ・期間限定コース(夏の納涼プラン)は対象外です。
- ・有効期限を過ぎたものは無効となります。
- ・他のサービス・割引との併用はできません。

期限:2026年8月16日(日)~2026年11月15日(日)



洵
Autumn 2026
Coupon

LES CINQ SENS

この場所で、 その瞬間しか味わえない イノベーティブフレンチ

目の前で仕上がる一皿を、美しい仕立てや芳醇な香りとともに
五感で愉しむシェフズテーブルスタイル。
フレンチの洗練された技法に、
長崎の豊かな海で育まれた旬の魚介と、
土地ならではの文化を融合し、
ここでしか出逢えない唯一無二の「長崎フレンチ」を。
大切な人と過ごす夜を上質に彩る、
特別な体験をお届けいたします。



厳選された長崎の旬の恵み

シェフ自らが長崎各地の生産地へ足を運び、その日最良の食材を厳選。築き上げた生産者との信頼関係のもと、想いの詰まった海の幸や大地の恵みをお客様にお届けします。

旬が響き合う、 極上のライブキッチン。

職人の所作を間近に感じ、
シェフからの料理の説明も。
カウンターだけの特等席で、
心躍る食体験を。



LES CINQ SENS

レサंकサンス

フロア:7F

◎17:30～22:00(L.O.20:00) 水曜日 ¥18,000～(消費税・サービス料込)



ご予約はこちら

YAKINIKUMAFIA

BY KabiMAFIA

尾崎牛からべのちゃんぽんまでを贅沢に味わう、こだわりのコース。「最高級の和牛をもっと身近に、もっと楽しく。」をコンセプトに、ホテル最上階からの絶景とともに、厳選食材を心ゆくまで堪能いただけます。



YAKINIKUMAFIA NAGASAKI

ヤキニクマフィア ナガサキ

フロア:14F

◎ 17:00~23:00 (21:00最終入店) ㊟ 不定休



ご予約はこちら



毎日でも
食べたいくなる幻の尾崎牛



ホテル最上階から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

貸切個室空間で、握りと圧倒的なパフォーマンスを。昭和歌謡が流れるアットホームでカジュアルな店内にて、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

◎ 18:00~22:00 ㊟ 不定休



ご予約はこちら



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
愉しむ極上の握り



MASHI NO MASHI
マシのマシ
NAGASAKI



ご予約はこちら



Instagram

ULTRA CHAMPON RAMEN ¥3,500 (消費税・サービス料込)

尾崎牛を使用した牛骨ベースのちゃんぽん

フロア:14F

MASHI NO MASHI NAGASAKI

マシノマシ ナガサキ

◎ ランチ11:30~15:00 (L.O.14:30) ディナー17:00~23:00 (L.O.22:30) ㊟ 不定休



YATCHABAR



ご予約はこちら



Instagram

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

YATCHABAR

ヤッチャバー

◎ 17:00~22:30 (L.O.22:30) ㊟ 不定休

Banquet

秋のパーティープラン

スタジアムを望むパノラマビューと、秋の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、親睦会や会食に最適な3つのパーティープランをご用意しております。



コース ¥12,000 (消費税・サービス料込)

季節の薫りと旬の味わい。
秋の恵みを贅沢に愉しめる、季節限定コース。

期間：9月1日(火)～11月30日(月)

人数：15名様～

内容：長崎三重漁港直送 鮮魚タルタル 栗のクーリー／フォアグラのソテー ベリーソース 紅天神ピュレ／長崎産 鮮魚のボワレ 紅くまり大根の含め煮と舞茸のフリット／九州産 牛フィレのロースト 温州みかん香るボルトソース／和栗のモンブラン 栗の甘露煮と抹茶アイスと共に／パン2種／コーヒー



フォアグラのソテー ベリーソース 紅天神ピュレ
香ばしいフォアグラを、長崎県諫早産の「紅天神」の豊かな甘みを活かしたピュレと、ベリーのソースを添えて。



和栗のモンブラン 栗の甘露煮と抹茶アイスと共に
和栗の優しい甘みと抹茶アイスのほろ苦さが包み込む。秋の深まりを感じるモンブランです。

テーブルビュッフェ ¥10,000

(消費税・サービス料込)

秋の味覚を彩るテーブルビュッフェ。
特別な宴会やご親睦のひとときに。



長崎雲仙活き活きポークの ロースト 栗のピューレ ハニービネガーソース

脂身まで美味しい長崎雲仙
活き活きポークを使用し、
酸味と甘みのあるソースで
バランスの良い仕上がり。



秋野菜のロースト
秋刀魚とともに
生姜香るバルサミコソース
秋に美味しさを迎える根菜
などを使用し、秋の秋刀魚を
添えて。生姜の香るバルサミ
コソースで仕上げています。

期間：9月1日(火)～11月30日(月)

人数：20名様～

内容：長崎県産鮮魚の刺身盛り／長崎鶏のロワイヤル（洋風茶わん蒸し）／
秋野菜のロースト 秋刀魚とともに 生姜香るバルサミコソース／鴨もも肉の
すき焼き仕立て／海老とアボカドの揚げ出し／ボルチーニと雲仙ベーコンの
クリームパスタ／長崎雲仙活き活きポークのロースト 栗のピューレ ハニー
ビネガーソース／きのご御飯 ぶらぶら漬け お吸い物／バニラのブランマン
ジェ 白ワインのジュレとマスカットと共に／コーヒ



ビュッフェ ¥9,000

(消費税・サービス料込)

期間：9月1日(火)～11月30日(月)

人数：30名様～

内容：シャルキュトリー盛り合わせ／さつまいものポターージュ／胡麻香る棒棒鶏／
秋野菜のロースト バルサミコソース／パデカンバーニユサンド／野菜饅頭のきの
こ餡かけ／鱈のソテー ハーブソース／鶏肉と季節野菜のカシューナッツ炒め／
穴子の和風フリッター／豚の香草パン粉焼き 粒マスタードソース／点心2種／
バゲットビザ／本日のパスタ／パン2種／ケーキ5種



フロア：4F

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提供。ご予算はお気軽にご相談ください。



ご予約はこちら



秋のフレッシュフルーツカクテル

柿や梨、葡萄、ザクロなど秋の果実を贅沢に使用。フルーツの豊かな香りと味わいが重なり合い、果実の輝きを閉じ込めた特別な味わいをお楽しみください。

期間：9月1日(火)～11月29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

◎ 火・水・日 20:00～24:00 (L.O. 23:30) 金・土 18:00～24:00 (L.O. 23:30) 月曜日・木曜日 ¥1,500～(消費税・サービス料込)



ご予約はこちら



パレット・フランス

5つのフレーバーから、その日の気分で選ぶ楽しさを。ホテルクオリティの味わいを、1日数量限定でお届けします。



おほしさまのビザパン

V・ファーレン長崎のクラブマスコット『ヴィヴィくん』と、RISTORANTE Alporto NAGASAKIの特製ソースで仕上げた特別な一品です。

幻の林檎ぱん

加水率100%の生地に、100%ストレートのりんごジュースを使用。あえて型を使わず、職人が生地と向き合い、その日の表情を最大限に引き出しています。



THE HOTEL BAKERY NAGASAKI Pain de Vie

ザ ホテルベーカリー ナガサキ パン ド ヴィー

フロア：NORTH 1F

◎ 8:00～17:00 (無くなり次第終了) 日不定休 ¥500～(消費税・サービス料込)



詳細はこちら

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

※本掲載の内容は2026年8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。

ホテル公式
Webサイト



ホテル公式
Instagram

