STADIUM CITY HOTEL NAGASAKI

Dining Collection Vol.5

Winter 2026 – 2027 | Nov. – Feb.



Dining Collection Vol.5

心を満たす、冬の口福。

冷たい風の先に待つ、温かなおもてなし。
穏やかな時間に華を添える、冬の豊かな恵み。
素材の魅力を引き出す一滴のソースまで、心を込めて。
一口ごとに広がる至福の味わいとともに、
冬の特別なひとときをお過ごしください。

RISTORANTE Al Porto NAGASAKI

片岡護シェフ監修の本格イタリアンレストラン。
素材本来の美味しさを引き出し、
旬野菜とともに最高の一皿をお届けします。

アルポルトが引き出す、素材の真価。



/ PRANZO A コース

¥4,950（消費税・サービス料込）

提供時間：ランチ
期間：2026年11月16日（月）～2027年2月28日（日）
※2026年12月19日（土）～2027年1月4日（月）は対象外

彩り豊かな前菜と、
素材の旨味を活かした選べるパスタなど、
長崎の恵みを味わう、心満たされるランチコース。



選べるパスタ

枇杷たまごのカルボナーラ 長崎スパゲッチー

枇杷たまごのコクと香ばしい雲仙豚のベーコンが、もちもちの長崎スパゲッチーに絡み合う一品。



選べるパスタ

2種のカラスミとブロッコリーのパスタ（+¥550）

ブロッコリーの甘みと2種のカラスミが響き合う、贅沢なパスタ。



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）
休 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）

ランチ ¥500引き または ディナー ¥1,000引き クーポン

・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となります。
・期間限定コース（クリスマスコース・年末年始コース）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かねます。

期限：2026年11月16日（月）～2027年2月28日（日）

RISTORANTE Al Porto NAGASAKI
Winter 2026 Coupon

CAFÉS
& DINERS
V.VERDE



絶景と味わう、
心温まるフレンチ。

スタジアムを望む特別な空間で味わう、
数日かけて丁寧に仕込むフレンチ。
季節に合わせたアフタヌーンティーも
お楽しみいただけます。

/ V.VERDE コース

¥5,500（消費税・サービス料込）

提供時間：ディナー
期間：2026年11月16日（月）～2027年2月28日（日）
※2026年12月23日（水）～2026年12月25日（金）は対象外

丁寧な仕込みから生まれる芳醇なソースと、
厳選した地元食材。
3種の中からお好みで選ぶ、至福のメインディッシュ。



選べるメイン

長崎県産鮮魚のソテー
～ソース ヴァン・ブラン～

ふっくら焼き上げた魚を、濃厚
な白ワインソースとともに。



選べるメイン

長崎和牛のグリル ～マデラソース～（+¥2,000）

絶妙な火加減の長崎和牛を、濃厚な本格マデラソースで。

選べるメイン

長崎雲仙豚のグリル
シャスールソース

じっくり火を入れ、極限まで旨み
と柔らかさを追求した逸品。



ショコラアフタヌーンティー

/ Chocolat et Rouge
～贅沢ショコラと深紅の果実～



¥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：2027年1月4日（月）～2月28日（日）

静かに心を惑わす、濃厚なショコラと深紅のベリー。
ホテルパティシエ特製ミニパフェとともに、
甘く贅沢な冬の世界へ。





ショコラのミニパフェ
ホテルパティシエ特製の
ミニパフェをご用意。



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～

¥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：2026年12月1日（火）～12月27日（日）

粉雪舞う、特別な季節を描いた、
ガラスドームの中に広がる雪物語。
アフタヌーンティーで心躍る冬のひとときを。





CAFÉS & DINERS V.VERDE
カフェ＆ダイナー ヴィヴェルデ
フロア：7F

ご予約はこちら

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）¥3,800～（夜）¥5,500～（消費税・サービス料込）

ランチまたはディナー
¥500引きクーポン

・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となります。
・期間限定コース（クリスマスコース）・アフタヌーンティー・単品でのご注文は対象外です。
・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かねます。

期限：2026年11月16日（月）～2027年2月28日（日）

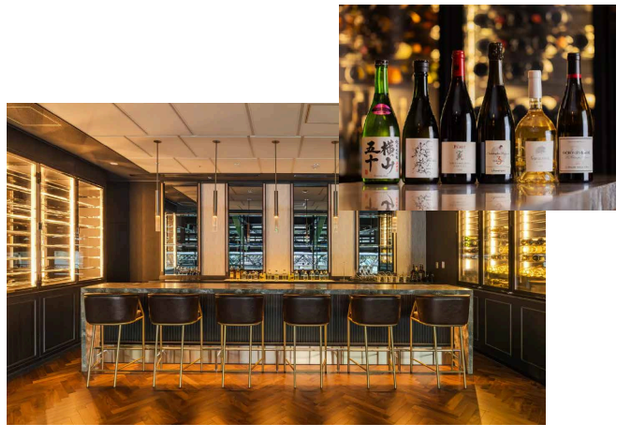
CAFÉS & DINERS V.VERDE
Winter 2026 Coupon

LES CINQ SENS

五感で楽しむ、シェフズテーブルスタイル。

長崎の旬の魚介と文化をフレンチの
技法と融合させた「長崎フレンチ」。
目の前で調理される臨場感とともに、
大切な日を彩る特別なダイニング体験を。





料理の魅力を引き立てる厳選ワイン
世界中から厳選された3,000本以上のワインと、料理のペアリングをご堪能いただけます。



/ Fruit de Mer コース

¥18,000（消費税・サービス料込）

提供時間：ディナー
期間：2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
※2026年12月19日（土）～2026年12月25日（金）は対象外

芳醇な香りに包まれるスープから始まり、
絶妙な火入れで魅せる魚介や肉料理、
そして贅沢な余韻を残す大人のデザートまで。
移ろいゆく味覚のストーリーをお楽しみください。



長崎和牛スライスのコンソメポシェ カリフラワーエスプーマ
奥深いコンソメにくぐらせた和牛の旨みに、軽やかなカリフラワーの泡が重なる一皿。

鯖とラルドの軽い燻製
燻製香るレアな鯖に、上質な豚背脂（ラルド）の甘みが重なる一品。





LES CINQ SENS
レサンクサンス
フロア：7F

ご予約はこちら

17:30～22:00（L.O.20:00） 休 水曜日 ¥（夜）¥14,000～（消費税・サービス料込）

ファーストドリンクサービスクーポン
（ホテル指定飲料）

・コース料理をご注文のお一人様につき1杯をご提供いたします。
・本券1枚で同グループ全員の方が対象となります。
・アニバーサリープラン・期間限定コース（クリスマスコース）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かねます。

期限：2026年11月16日（月）～2027年2月28日（日）

LES CINQ SENS
Winter 2026
Coupon

JAPANESE DINING 洵 SHUN

ホテル最上階で味わう、職人の技と感性で彩る創作和食。
昼は趣向を凝らした逸品をお手軽に、夜は心尽くしの会席コースを。
和のテイストに新たな息吹を吹き込んだ、心和むひとときをお届けします。

素材を活かし、真心で仕立てる創作和食。



/ 季節の会席 コース

¥11,000（消費税・サービス料込）

提供時間：ランチ・ディナー
期間：2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
※2026年12月31日（木）～2027年1月3日（日）は対象外

希少な五島牛や長崎県産の厳選地魚をはじめ、
こだわりの素材に職人が息吹を吹き込む季節の会席コース。
手仕事で仕立てた一品一品を、心ゆくまでご堪能ください。



鰤のグリル 白味噌ソース
醤油麹に付け込んだ鰤のグリル。和風ヴァン・ブランソースとともに。



五島牛ステーキ サラダ仕立て
希少な五島牛を絶妙な火入れで味わう、贅沢な逸品。



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）
休 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

ファーストドリンクサービスクーポン
（ホテル指定飲料）

・コース料理をご注文のお一人様につき1杯をご提供いたします。
・本券1枚で同グループ全員の方が対象となります。
・期間限定コース（クリスマスコース・年末年始コース）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かねます。

期限：2026年11月16日（月）～2027年2月28日（日）

Winter 2026 Coupon

YAKINIKUMAFIA
BY kabuMafia

最高級の和牛をもっと身近に、もっと楽しく。
スタジアムシティホテル長崎の最上階から一望できる絶景とともに、
幻の尾崎牛を心ゆくまで楽しめる、新しいYAKINIKU体験をお届けします。



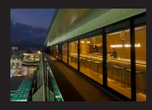




/ 尾崎牛 9,000円 コース

¥9,000（消費税・サービス料込）

尾崎牛3種や厳選野菜、会津米、〆まで味わえる基本のコース。
食材の旨味を最大限に引き出す特製の「ワギュジスカン鍋」で、
尾崎牛の上質な味わいをご堪能ください。



YAKINIKUMAFIA NAGASAKI
ヤキニクマフィア ナガサキ
フロア：14F
17:00～22:30（最終入店21:00）休 不定休

ご予約はこちら

SUSHIMAFIA

隠れ家のような趣のある空間で、
職人が目の前で握る極上の一貫をご堪能ください。
記憶に残る、SUSHIMAFIAならではの体験をお届けします。



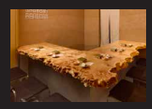




/ コース

¥16,500（消費税・サービス料込）

目の前で職人が握る、おまかせ十貫に汁物とデザートを添えたコース。大切な方との特別なひとときをSUSHIMAFIAならではのパフォーマンスとともにお楽しみください。



SUSHIMAFIA NAGASAKI
スシマフィア ナガサキ
フロア：14F
17:00～22:00（最終入店21:00）休 不定休

ご予約はこちら

Banquet

冬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、冬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） フリードリンク付き

期間：2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
人数：15名様～

香ばしく仕上げたお肉・お魚のメイン料理や、
華やかなデザートなど、五感で愉しむ冬限定のコースです。
特別なひとときを華やかに彩ります。



オマール海老薫る ロワイヤル

オマール海老とホタテの旨みを閉じ込めた、口どけなめらかな洋風茶わん蒸し。



旬魚のポワレ ノイリーソース フレンチキャビアのアクセント

香ばしく焼き上げた旬魚を引き立てる上品な味わい。

/ テーブルビュッフェ

¥10,000（消費税・サービス料込） フリードリンク付き

期間：2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
人数：20名様～

冬の味覚のバラエティ豊かなお料理を、
お好きなだけお愉しみいただけるテーブルビュッフェ。
忘新年会や特別な宴会、ご親睦のひとときに。



長崎産 ヒラスのカマの アラ炊き 柚子風味

長崎産ヒラスのカマを九州醤油で甘辛くホロホロに炊いた、風味豊かな味わい。



長崎ポークの蜂蜜ローストとカラフルポテトの付け合わせ

長崎ポークの旨味とハニーマスタードの酸味が調和する、鮮やかな一品。

/ ビュッフェ

¥9,000（消費税・サービス料込） フリードリンク付き

期間：2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
人数：30名様～

本格洋風前菜をはじめ、冬の旬を存分に味わえる豊富な一品料理。さらに食後に嬉しい5種のケーキなど、バリエーション豊かなメニューを心ゆくまでお楽しみください。



Banquet Room
バンケットルーム

フロア：4F

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

THE BAR NAGASAKI

フロア：14F



冬のフレッシュフルーツカクテル

長崎など九州の旬なフルーツをたっぷり使用した、冬限定のカクテルです。

期間：2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
価格：¥2,800～（消費税・サービス料込）
※時価のため、フルーツの種類によって価格が変動します。

THE BAR NAGASAKI
ザ バー ナガサキ

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

ご予約はこちら

ヤッチャバー YATCHABAR

フロア：14F

日本各地の酒蔵を巡り、厳選した日本酒をご用意しています。
ラインナップ一例：IWA・冩樂・飛鸞・産土など

YATCHABAR
ヤッチャバー

◷17:00～22:30（L.O.22:30）休 不定休

ご予約はこちら

MASHI NO MASHI マシのマシ NAGASAKI

フロア：14F

秘伝の和牛骨スープをベースに、尾崎牛と海鮮を贅沢に使った
MASHI NO MASHI流のCHAMPON RAMEN。

MASHI NO MASHI NAGASAKI
マシノマシ ナガサキ

◷17:00～23:00（L.O.22:30）休 不定休

ご予約はこちら

Pain de Vie THE HOTEL BAKERY NAGASAKI

フロア：NORTH1F



幻の林檎ぱん ¥2,000（消費税・サービス料込）

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。



グランシェフ佐藤のラム酒香る特製パンオショコラオザマンド
¥500（消費税・サービス料込）

スタジアムシティホテル長崎の総料理長監修。芳醇なラム酒にチョコレートとアーモンドが重なる、大人の贅沢な味わい。



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

◷8:00～17:00（無くなり次第終了）休 不定休
¥ 280～（消費税・サービス料込）

ご予約はこちら

STADIUM CITY HOTEL NAGASAKI

お問合せ 0120-1014-77（9:00～22:00）

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10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。