



長崎の 豊かな恵みを 味わう

Special 季節のディナーコース Dinner Course

10月1日(水) ▶ 11月30日(日)

場所: ホテル1F エクセルシオール

18:00～23:00 (オーダーストップ 21:00)

季節の素材はもちろん、長崎の豊かな恵みを生かした
ウォーターマークホテルならではの贅沢な2タイプのコース
料理と長崎産黒毛和牛のステーキセットはどれも、ホテル
シェフ自慢の逸品ばかりです。

料金: 季節のディナーコース

① 6,000円 ② 8,000円 (税込)

長崎産黒毛和牛ステーキセット
4,000円 (税込)



季節のディナーコース
(8,000円タイプメニュー例)

- ◆ 一匙のお楽しみ
- ◆ フォアグラのソテーと大根のコンフィ ソースベルジュテ
- ◆ 松茸のコンソメ
木の芽のエミュルジョン
- ◆ 手長海老のポワレ 八角と
オレンジ風味のナーージュ仕立て
- ◆ グラニテ
- ◆ 長崎黒毛和牛のポワレ
青胡椒とコニャックの香り
- ◆ デザート
- ◆ コーヒー or 紅茶 + 小菓子
- ◆ スレッド

※ 写真は季節のディナーコース8,000円のイメージです。※ 食材の仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。

WATERMARK
HOTEL
NAGASAKI
Watermark Hotel

ウォーターマークホテル長崎・ハウステンボス
当ホテルはサウザンド・サニー号乗船口 入口前にございます。WMH長崎 検索

ご予約・お問合せ 0956-27-0505(代)
<http://watermarkhotelnagasaki.com/>