

長崎和牛 内閣総理大臣賞（日本一）受賞記念

西洋料理発祥の地である長崎ならではの

長崎びふてき

受賞記念ディナーコース

8,000円（税金・サービス料込）

第10回全国和牛能力共進会（肉牛の部）で長崎和牛が日本一に輝きました！
それを記念し、長崎市内を中心に8ホテルのシェフが
長崎和牛（A3ランク）をそれぞれのスタイルで仕上げました。
厳選されたビフテキの美味をご堪能ください。

※画像はイメージです。

※ビフテキとは・・・いまや洋食の定番となったビーフステーキの原型。日本で最初に作られたのは長崎出島だったそう。
出島で暮らしていたオランダ商館員たちが正月に日本人を招いてふるまったと伝えられています。

ANAクラウンプラザホテル 長崎グラバーヒル



極上の長崎和牛のビフテキをグラバーヒルオリジナルの味付けでお召し上がり頂けます。

予約・お問い合わせ
095-818-8012
(レストラン直通)

ホテルニュー長崎



極上の長崎和牛をホテルニュー長崎スタイルで仕上げました。厳選された“びふてき”の美味をご堪能下さい。

予約・お問い合わせ
095-828-7226
(レストラン直通)

長崎リゾートアイランド パサージュ零海



香ばしく、中はふんわりジューシーな炭火焼きでお楽しみ下さい。

予約・お問い合わせ
095-884-3990

ホテルニュータンダ



長崎和牛の銅版焼き又は網焼きをお好みのソースでお召し上がりください。

予約・お問い合わせ
095-827-6121

ベストウェスタンプレミア ホテル長崎



昔ながらの鉄板スタイルで、3種類のお好みのソースをかけてお召し上がりください。

予約・お問い合わせ
095-820-1810
(レストラン直通)

長崎ワシントンホテル



長崎和牛を会席風で召し上げられ！県産品を使ったメニューも一緒にお楽しみ頂けます。※4名様以上のご利用となります

予約・お問い合わせ
095-828-1211
(予約係)

長崎温泉 やすらぎ伊王島



全てのお料理に長崎の旬素材を取り入れました。長崎の旬の味覚をご堪能ください。

予約・お問い合わせ
095-898-2202

ホテルオークラ JRハウステンボス



地元の新鮮な食材を集めて、お客様の前で調理致します。シェフの見事なナイフさばきにもご注目ください。最上階からの眺望も格別です。

予約・お問い合わせ
鉄板焼【大村湾】
0956-58-7111 (代表)

～受賞記念ディナーご提供ホテル・メニュー詳細～



※ご予約は事前予約となります。各お問合わせ先までお願い申し上げます。
※コース内容は一部変更になる場合もあります。

■ANAクラウンプラザホテル長崎グラバービル 〒850-0931長崎市南山手町1-18

～コース内容～

- ・車海老と帆立貝柱のサラダ仕立て ・ナガサキ・ブイヤベース ・長崎和牛のびふてき温野菜添え
- ・ホテル特製デザート盛り合わせ ・パン又はライス ・コーヒー

■ホテルニュー長崎 〒850-0057 長崎市大黒町14番5号

～コース内容～

- ・帆立貝とカリフラワーの温かいサラダ仕立て トマトフォンデュ添え ・旬の地元根菜類のクリームスープ カプチーノ風
- ・ホテルニュー長崎特製“長崎びふてき” ・クレームブリュレとピスタチオ風味のアイスクリーム オレンジチュイル
- ・コーヒー又は紅茶 ・パン又はライス

■長崎リゾートアイランドパサージュ琴海 〒851-3211長崎市琴海戸根原町171

～コース内容～

- ・旬のカルパッチョ ・地元野菜のスープ ・長崎和牛炭火焼き ・パン又はライス ・デザート ・コーヒー

■ホテルニュータンダ 〒850-0843長崎市常盤町2番24号

～コース内容～

- ・長崎鯛と無農薬地野菜のサラダ仕立て ・厳選素材のこだわりスープ ・長崎和牛のびふてき ・天然酵母のパン又はライス
- ・シェフ特製デザート ・コーヒー

■ベストウェスタンプレミアホテル長崎 〒850-0045 長崎県長崎市宝町2-26

～コース内容～

- ・前菜で“長崎の幸”サラダ仕立て ・季節野菜のスープ ・昔ながらの“長崎びふてき”とグリル野菜
- ・パティシエよりおすすめのお品(デザート) ・焼きたてバケット又はライス ・コーヒー又は紅茶

■長崎ワシントンホテル 〒850-0842 長崎県長崎市新地町9-1

～コース内容～

- ・旬の前菜アラカルト三種盛 ・茂木つみれ清水仕立て ・本日の鮮魚三点盛 ・長崎和牛ヒレ陶板焼き
- ・帆立貝とトウモロコシの変わり蒸し ・長崎県産鯛茶漬 ・香の物 ・キャラメルプリンとミニケーキ

※4名様以上のご利用となります

■長崎温泉 やすらぎ伊王島 〒851-1201 長崎市伊王島町1丁目3277-7

～コース内容～

- ・真鯛の洋風刺身仕立て ・アサリと旬野菜の煮込みスープ仕立 ・グリーンアスパラガスと甘エビの温製サラダ
- ・長崎びふてき ・パン又はライス ・デザートワゴン ・コーヒー

■ホテルオークラJRハウステンボス 〒859-3296 佐世保市ハウステンボス町10番

～コース内容～

- ・料理長おまかせ今宵の前菜 ・季節のサラダ ・特上長崎びふてき ・季節の地元野菜 ・御飯 ・味噌汁 ・香の物
- ・季節のフルーツと氷菓 ・コーヒー又は紅茶

最上級A5ランクご希望のお客様は追加料金にて変更させていただきます。詳しくは各ホテルにお問合せ下さい。