

RESTAURANT MONTHLY FAIR

10月

11月

12月

鉄板焼ダイニング 佐賀竹彩



前日
までの
要予約

10/1(水)~31(金)

謹製 熊本和栗のモンブラン

大好評の目前でつくるモンブランを
全コースのデザートとしてご提供。

お一人様
[ランチ]4,400円~ [ディナー]11,000円~



要予約
限定
20名様

11/23(日) 受付18:00~/開宴18:30~

秋の和食と赤 ボジョレーヌーヴォー

ボジョレーヌーヴォーを含むワインと
竹彩一日限定料理のコラボ企画です。

お一人様15,000円
ハンドルキーパー様11,000円[ドリンク付]



要予約
各日限定
8組様

12/24(水)・25(木) *

鉄板焼クリスマスディナー

2日間限定の創作鉄板コース。
目の前で上がる鉄板の炎を愉しみながら
過ごすクリスマスに相応しいひとときを。

お一人様19,800円

チャイニーズレストラン シャンリー



9/1(月)~11/30(日)

秋の収穫祭

お一人様6,600円
※2名様より

・オリジナルオードブル ・なめこのスープ卵白仕立て
・小海老と3種キノコの炒め ・おまかせ点心2種
・豚バラ肉の角煮 秋野菜添え
・シャケチャーハンまたはマーボー豆腐かけごはん
(グループ統一どちらか1種類)
・フルーツ入りアンニンドウフと紫芋のココナッツ団子



10/2(木)~12/27(土)

師伝シャンリーコース

お一人様 [ディナー]8,800円

・オリジナル前菜 ・フカヒレと具たくさん煮込みスープ
・大エビのコアントロー炒め ・点心3種 ・和牛ほほ肉の柔か煮
・伊万里産ホシユタカでつくるシャケチャーハン
またはマーボーかけごはん
・フルーツ入りアンニンドウフ と さつま芋ゴマ団子 など [全7品]



本格ランチ 担々麺フェア 《ごはん or デザート サービス》

お一人様 [ランチ]1,320円

10月 担々麺 : 11月 黒担々麺 : 12月 激辛担々麺

お好みの辛さが選べます<控え目・辛め・激辛など>

※全て税・サ込 ※写真はイメージです。 ※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。

ACCESS

■タクシーでお越しの場合

佐賀駅南口より約8分
九州佐賀国際空港より約30分

■バスでお越しの場合

佐賀駅バスセンター
(4番のりば)より約10分
58番 中折・クレオパーク鍋島行き
新栄小前下車

■車でお越しの場合

佐賀・大和I.C.より約20分
九州佐賀国際空港より約30分
駐車場 ・敷地内駐車場 (150台収容可能)
・第2駐車場



GARDEN TERRACE SAGA
HOTELS & RESORTS

〒840-0850

佐賀県佐賀市新栄東3丁目7-8

TEL.0952-23-0111

<https://www.gt-saga.jp/>

www.memolead.co.jp

MEMOLEAD GROUP

250825010000050-189

TERRACE STORY

Hotels & Resorts Information

GARDEN TERRACE SERIES

HOTELS

37

2025 autumn

「ここでもしか味わえない」体験を。

THANKS 7TH
ANNIVERSARY



GARDEN TERRACE SAGA
HOTELS & RESORTS

GARDEN STYLE WEDDING

光と緑が織りなす、厳かで洗練されたチャペル。
豊かな緑と自然光に包まれるパーティ会場。感動の瞬間をドラマチックに演出します。

豊かな緑と自然光に包まれる オリジナルウェディング

270度のガラス窓から光が降りそそぐ白を基調とした空間。
ガーデンや階段を使ったプリンセス演出が映えます。
二人の家族とゲストだけが訪れる場所だから、
チャペルもバンケットも、すべて二人だけの
コーディネートで迎えられます。



THE GARDEN



SAN FOREST CHURCH

Chapel

柔らかな光と
緑に包まれた
厳かで洗練された
祈りの空間

ガーデンテラス佐賀ではセント・フォレスト
チャーチをはじめとした2つのチャペルを
備えています。ガーデンの木々と色鮮やかな
花々、青い空。すべてが二人だけのための
プライベートチャペルです。

GARDEN
TERRACE
SAGA 7周年



Banquet

幅広いニーズに合わせてご案内可能です

最上階フロアすべてを貸切にできるザ・テラスや、県内最大規模600
名様のお披露宴も可能なグランドテラス、少人数でアットホームなウェ
ディングのザ・ブリーズなど様々なパーティ会場をご案内可能です。



完全貸切型の
ハウスウェディング ザ・ガーデンをはじめ
様々な会場を備えています。
豊かな緑と自然光に包まれながら
ガーデンスタイルウェディングを楽しむことができます。



ISAMU MORITA
BRIDE

デザイナーブランドや
様々なデザインなど豊富なドレス

ガーデンテラス佐賀がご案内するドレスは佐賀エリアで最大級の
品揃えを誇る「ティアラブティック」のドレス。専属スタイリストが仕
入れたドレスは個性豊か。運命の1着を見つけてください。

TIARA
BRIDAL COSTUME
BOUTIQUE
SAGA

Dress 特別記念プラン



宿泊滞在型ウェディングが叶う

ジャグジーを備えたスイートルームや、デラックスルームなど 28 の客室

スイートルーム宿泊で、ハネムーンさんながらの滞在型ウェディング。
特別なひとときを前日から翌日までゆったりとお過ごしいただけます。

- スタンダード お一人様 20,000円～
- デラックスツイン お一人様 30,000円～
- デラックスデラス お一人様 45,000円～



ウェディングお問い合わせ TEL.0952-23-9520 | 宿泊お問い合わせ TEL.0952-37-0888

「日本のデザインホテル100」 選出記念ウエディングプラン

2024年9月、ライフスタイル誌「Casa BRUTUS」で特集された「日本のデザインホテル100」に当ホテルが選ばれたことを記念して、特典付きウエディングプランをご用意しました。

予約受付 START!

春 PLAN

来春挙式の方はお得!

3月挙式の方 最大85万OFF

4月挙式の方 最大77万OFF

夏 PLAN

来夏挙式の方はお得!

6月挙式の方 最大50万OFF

7月挙式の方 最大40万OFF

さらに! デザインホテル100選出を記念して **+10大特典プレゼント!**



挙式



ウエディングドレス



タキシード



オプション料理



チャペル映像



テーブル装花50%OFF



ブライズルーム



ペーパーアイテム30%OFF



会場使用料20%OFF



親族控室料

※掲載写真はイメージです。

プレゼント の条件

※2026年7月末迄にガーデンテラス佐賀で挙式及び
大人40名以上の披露宴もしくは、食事が可能な方限定。
※本プランの譲渡、現金への還元はできません。
※初来館のお客様に限ります。※他のプランとの併用不可。

お申込みはQRのフォームよりご応募ください
お申し込みの際には
キャンペーンコードを
ご入力ください



45秒
楽々
応募!

BRIDAL FAIR

ブライダルフェアに参加して、希望の結婚式イメージを膨らませましょう。
模擬挙式・ドレス試着・無料試食会の他、
費用や準備についてプランナーに相談できる相談会もございます。

フェアの
最新情報は
こちらから!



ガーデンテラス佐賀 ホテル&リゾート

忘新年会 プラン

YEAR END & NEW YEAR
PARTY PLAN

2025 11.17 mon →

2026 2.28 sat (対象外期間)12/28~1/3

一年の労と新しい年を迎えるにあたり、
職場の皆様やご友人を囲んで過ごすひととき。
地元の素材を生かした料理と
心をこめたおもてなしで彩ります。

いずれか1つ 特典プレゼント!

- 生ビール ●カクテル3種
- 赤ワイン・白ワイン
- ノンアルコールカクテル3種
- 日本酒(熱燗)
- 送迎バス1台 ●カラオケ
- 平日お一人様500円オフ
(祝日前、金、土、日曜日は除きます)
- お食事券(当館レストラン専用)

さらに! 早期のご予約(120日前)で 特典を1つ追加!

※40名様以上のご予約が対象です。

幹事様特別特典

[40名様以上100名様未満] 3,000円分お食事券プレゼント!
[100名様以上] 5,000円分お食事券プレゼント!
[200名様以上] 10,000円分お食事券プレゼント!

1 会席スタイル

お一人様 4,500円~(5,445円税・サ込)

和洋スタイル or 中華スタイル

2 卓盛スタイル

お一人様 4,000円~
(4,840円税・サ込)

和洋スタイル
or
中華スタイル

3 ビュッフェ スタイル

お一人様 4,000円~
(4,840円税・サ込)

フリードリンク

DRINK A 1,700円
(2,057円税・サ込)

アサヒスーパードライ
ウイスキー
焼酎(芋・麦)/レモンサワー
アサヒドライゼロ
烏龍茶/オレンジジュース
アップルジュース
コカ・コーラ/ジンジャエール

DRINK B 2,200円
(2,662円税・サ込)

アサヒスーパードライ
ウイスキー
焼酎(芋・麦)/レモンサワー
日本酒(熱燗)/梅酒
ワイン(赤・白)/アサヒドライゼロ
烏龍茶/オレンジジュース
アップルジュース
コカ・コーラ/ジンジャエール

DRINK C 2,700円
(3,267円税・サ込)

アサヒスーパードライ/ウイスキー
焼酎(芋・麦・米)/レモンサワー
日本酒(熱燗・冷酒)
梅酒/ワイン(赤・白)/カクテル3種
ノンアルコールカクテル3種
アサヒドライゼロ
烏龍茶/オレンジジュース/アップルジュース
コカ・コーラ/ジンジャエール
グレープフルーツジュース

DRINK D 1,200円
(1,452円税・サ込)

烏龍茶/オレンジジュース
アップルジュース
コカ・コーラ/ジンジャエール
グレープフルーツジュース

※お一人様価格
※グループ統一でのご利用となります
※オプションの追加も可能です

佐賀の山海の 恵みの食材を活かした 日本料理と鉄板焼

佐賀竹彩

佐賀の旬の食材を料理長自ら厳選し
匠の技で仕上げた日本料理と鉄板焼。

四季の移ろいを料理で表現し、味わうことの喜びをお伝えします。

九州の銘酒と共にゆったりとご堪能ください。

プライベートからビジネスまで大切な人との上質な時間をお過ごしいただけます。

佐賀竹彩 忘新年会プラン

11/1(土)~1/31(土)

佐賀竹彩では、年末年始のご宴席・お食事会のご予約を承ります。
個室をご用意しておりますので、プライベートでもビジネスでも、
大切な方との特別なひとときをゆったりとお過ごしください。

創作鉄板コース ＋フリードリンク

お一人様 **14,000円** (税・サ込)

※ご利用時間2時間のプランとなります。 ※5名様以上から対応いたします。詳しくはお問合せください。

MENU

先附・近海産旬の鮮魚※・国産野菜の鉄板焼※・九州産和牛ロース
佐賀県産米のご飯・玄海鯛のアラだし味噌汁と香の物
季節のデザート・コーヒー又はうれしの紅茶 など [全8品]

※個室ご利用の場合、合わせて一皿の蒸し料理に変えてご用意します。

DRINK 佐賀の日本酒やワインなど飲み放題

MONTHLY FAIR 季節の料理メニューは裏表紙ページをご覧ください



鉄板焼ダイニング
佐賀竹彩
料理長

森 英信

佐賀県知事表彰
優秀技能者
受賞

15才より料理の世界に入り、寿司や和食懐石の店で研鑽を積む。
その後、ガーデンテラス長崎の料理長を経て、2018年に佐賀竹彩
の料理長へ就任し、和食と鉄板焼を融合させたコースを考案。

日頃の感謝を込めて
レディースDAY
○第2・4火曜日 乾杯ドリンクプレゼントDay
○毎週木曜日 デザートプレゼントDay

鉄板焼ダイニング 佐賀竹彩 TEL.0952-37-0885

Lunch:11:30~15:00(L.O14:00) / Dinner:17:00~22:00(L.O20:30)

※第1・3・5火曜定休



ここから始まった、本物の味。

Xiang Li

“陳建民氏”が日本人の嗜好にあわせて

スープを入れて供するようになり広まった『担々麺』。

1980年代後期、佐賀ではほとんど

知られていなかった担々麺をこの地に広めたのは

陳建一氏と兄弟弟子関係であった

当店代表の立岡です。

本物の味をご賞味ください。

担々麺

単品 **1,650円** (税・サ込)

TANTANMEN MENU



香ランチ

平日限定

お一人様 **1,650円** (税・サ込)

一品料理に続き、4種類の中から選べる麺と
本日の炒飯のハーフ&ハーフセット。
最後は嬉しいデザート付き。



李ランチ

土日祝日限定

お一人様 **2,420円** (税・サ込)

一品料理・点心三種盛り続き、4種類の中
から選べる麺と本日の炒飯のハーフ&ハーフの
セット。最後は嬉しいデザート付き。

シャンリー 忘新年会プラン

11/1(土)~1/31(土)

シャンリーでは、年末年始のお食事会の予約をお受けしています。
様々な個室をご用意しております。
洗練された空間でこだわりの料理と充実のドリンクをお楽しみください。

フカヒレ姿煮コース 15,400円 + フリードリンク 2,200円 (税・サ込)

北京ダックコース 11,000円 + フリードリンク 2,200円 (税・サ込)

フリードリンクメニュー

ビール / 紹興酒5年 / ウイスキー / 焼酎 / 梅酒 / ソフトドリンク



シャンリーの卓盛
＋フリードリンク

お一人様 **6,500円** (税・サ込)

シャンリーの会席
＋フリードリンク

お一人様 **7,500円** (税・サ込)

※ご利用時間2時間のプランとなります。 ※5名様以上40名様まで対応できます。詳しくはお問合せください。

MONTHLY FAIR 季節の料理メニューは裏表紙ページをご覧ください



(株)シャンリー 代表取締役

立岡 徹

料理の鉄人、陳建一氏は兄弟弟子にあたり、有名ホテルの料理長
時代には皇族の方々をはじめ歴代の首相や閣僚、各界の著名人にも
料理をふるまった経歴を持ち、佐賀での中国料理の普及に大きく
貢献。

日頃の感謝を込めて
レディースDAY
○毎週火曜日 乾杯ドリンクプレゼントDay
○毎週木曜日 デザートプレゼントDay

チャイニーズレストラン シャンリー TEL.0952-28-2655

Lunch:11:30~14:30(L.O14:00) / Dinner:17:30~21:00(L.O20:30)

※金土祝前日17:30~21:30(L.O21:00) ※水曜定休

