

TERRACE STORY

Hotels & Resorts Information

GARDEN TERRACE SERIES
HOTELS
35

2025 spring

「ここでしか味わえない」体験を。



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/>



公式
ホームページ

ホテル
Instagram

プライダル
Instagram

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 — 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

www.memolead.co.jp

MEMOLEAD GROUP

250221 010000 055-189

ガーデンテラス佐賀が発行する
季刊誌「TERRACE STORY」が
リニューアルしました。



GARDEN TERRACE SAGA
HOTELS & RESORTS



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

TEPPANYAKI & JAPANESE CUISINE
SAGA CHIKUSAI

鉄板焼ダイニング 佐賀竹彩 | SAGA CHIKUSAI

佐賀竹彩 Presents
鉄板焼と
SAGA SAKE

鉄板焼料理や和懐石と共に
日本酒を心ゆくまで愉しんでいただける日本酒会「鉄板焼とSAGA SAKE」。
蔵元とのコラボや季節の酒を集めた会など、随時SNSでお知らせいたします。
飲み放題の日本酒とそれに合わせた佐賀竹彩の料理をお楽しみください。



SPECIAL EVENT

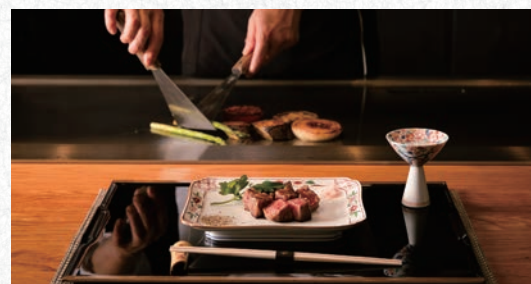


4月 4/19(土) 受付 18:00~ 開宴 18:30~
春酒と旬手毬寿司と春野菜の鉄板焼

旬のおいしさを一口サイズの手毬寿司に。瑞々しさを閉じ込めた春野菜の鉄板焼と一緒に日本酒を愉しむ、春らしいお食事会のひとときを。

お一人様 15,000円 (税・サ込) 鍋島、東一、肥前蔵心の春酒飲み比べ・前菜・吸物・手毬寿司プレート・焼き野菜 など [全7品ほど]

要予約
限定
20名様



5月 5/25(日) 受付 18:00~ 開宴 18:30~
佐賀の酒と地産地消の鉄板料理

佐賀の酒に合わせて佐賀の食材を使い、佐賀だから味わえる料理を。この土地で育てられた食と酒の祭典をお楽しみいただけます。

お一人様 15,000円 (税・サ込) 3~4種ほどのお酒の飲み比べ・前菜・吸物・魚介の鉄板焼・肉料理 など [全7品ほど]

要予約
限定
20名様



6月 6/22(日) 受付 18:00~ 開宴 18:30~
夏酒と初夏の和懐石

和食料理長による全懐石コース。
和食の美味しさと夏の入り口のさわやかな日本酒の調和をお楽しみください。

お一人様 15,000円 (税・サ込) 3~4種ほどのお酒の飲み比べ・前菜・お造り・吸物・煮物・焼物 など [全7品ほど]

要予約
限定
20名様

鉄板焼 コース	LUNCH	REGULAR	和懐石 コース	LUNCH	REGULAR	すき焼き コース	11,000円/15,400円
	4,400円 6,600円	11,000円/15,400円 19,800円/24,200円		4,400円 6,600円	11,000円/15,400円 19,800円		※2名様~8名様のご注文となります。 ※一日数組限定です。(全てお一人様 税・サ込)



●個室(5名様~10名様) ●半個室

法事や結納・お食事会、
ご家族のお祝いや慶事におすすめです

皆様におくつろぎいただきながら佐賀の旬の食材と銘酒を満喫いただけるよう個室を完備。
誕生日や記念日、結納や法事、お子様連れでもご利用いただきやすくなっております。

法事プラン 献杯サービス 結納・顔合せプラン 乾杯サービス ※結納品のお持ち込みは事前にご相談ください。
昼 5,500円~ 夜 12,100円~ 昼 7,700円~ 夜 12,100円~ (お一人様/税・サ込)

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



※お米は国産産米を使用しております。お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出ください。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。 ※写真は一部イメージです。

シャンリーはおかげさまで25周年を迎えました

日本に中国料理を普及させた“四川料理の父”陳建民氏の下で修業を積んだ立岡池敏が開業したチャイニーズレストラン シャンリーは2024年12月に25周年を迎えました。

厳選した素材とこだわりの食材で創る複雑な味わいの料理をお愉しみください。



1955年長崎県生まれ。料理の鉄人、陳建一氏と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。日本中国料理協会の理事などを歴任し、高校や専門学校等の講師を長年にわたり務め、後進の指導・育成にも尽力している。

(株)シャンリー 代表取締役

立岡池敏

チャイニーズレストラン シャンリー | XIANG LI RESTAURANT



4月 4/27(日) 18:00~

日本酒(新酒)と中国料理

要予約
限定
30名様

佐賀の地酒が醸す深い味わいと、匠の技光る中国料理の饗宴が織りなす特別な晩餐。洗練された味のコントラストを愉しみながら、至福のひとつときをご体験ください。

お一人様 **11,000円** (税・サ込) 鍋島、東一、肥前蔵心の酒3種飲み比べ・イベント限定特別コース料理 など



5月 5/11(日) 18:00~

母の日限定 特別ファミリープラン

要予約
限定
40名様

おたのしみ
抽選会
開催!

特選
コース
5品

+

スペシャルティフリーオーダー
(お好きなだけテーブルにお持ちします)
小エビのマラーソース スプタ
四川風マーボー豆腐 五目チャーハン

+

デザート

+

フリー
ドリンク

大人 **8,800円** 中高生 **6,600円** 小学生 **4,400円** 幼児 **1,650円** (お一人様/税・サ込)



6月 6/15(日) 18:00~

父の日限定 紹興酒飲み比べと中国料理

要予約
限定
30名様

世界三大美酒の一つと言われている紹興酒。相性抜群の中国料理と一緒に5年、10年、15年の紹興酒を飲み比べてあなたのお気に入りを見つけてください。

お一人様 **11,000円** (税・サ込) 5年、10年、15年の紹興酒など飲み比べ・イベント限定特別コース料理 など

その他メニューもございます

■ ランチコース 1,650円~ ■ ディナーコース 8,800円~ ■ フリードリンク付きプラン 6,500円~
その他人気の点心や一品料理、麺料理など豊富な単品メニューもご用意しています。(全て税・サ込)

師伝 SHIDEN XIANG LI COURSE シャンリーコース

ディナー

お一人様 **8,800円** (税・サ込)



4月

佐賀の恵で祝い料理

新しい門出のシーンを佐賀食材で贅沢に！中国料理で祝うスペシャルコースです。

・桜海老入りフカヒレスープ
・佐賀牛と白石玉葱の炒め
・唐津産真鯛の金華火腿挟み蒸しなど
[全7品]

5月

佐賀牛で中国料理

良質な水と環境で育てられた「佐賀牛」を中国料理でアレンジしたコースです。

・具だくさんフカヒレスープ
・大海老とアボカドのチーズソース炒め
・佐賀牛の薄切りガーリックソースかけなど
[全7品]

6月

初夏のピリ辛料理

四川省の唐辛子や手作りラー油を使った初夏に人気のピリ辛料理コースです。

・トウガン入り四川風スパイススープ
・大海老とカシューナッツの四川風炒め
・海鮮の湯葉巻きなど
[全7品]

本格ランチ 麺フェア

ランチ

お一人様 **1,320円** (税・サ込)

ごはん or デザート
サービス



4月

春野菜あんかけ焼きそば

5月

牛肉あんかけ焼きそば

6月

海鮮あんかけ焼きそば

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



シャンリー
HP



シャンリー
インスタ



シャンリー
LINE



※お米は国産米を使用しております。お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出ください。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。 ※写真は一部イメージです。

4月-5月

Meat Festa 大人の肉フェスタ

ステーキやスペアリブなどシェフこだわりの多彩な肉料理と充実のドリンクで充実のひとときを。

開催日 4/18金 19土 20日 24木 25金 26土
5/2金 3土 15木 16金 17土 23金 24土

※前日の11:00までにご来館日時をご連絡ください。
※開催日時に変更になる場合がございます。

木曜・金曜日限定!

デザート充実 DAY!

時間 18:30-20:30
料理O.S 20:00/ドリンクO.S 20:15

料金 前売 5,000円 (税・サ込)

当日 大人:6,000円 中高生:3,500円 小学生:2,500円
幼児(4-6才):1,000円 3歳以下:無料 (税・サ込)

※前売券は枚数限定です。売完次第締め切らせていただきます。
※4/16までにチケット代をお支払いください。※チケットはキャンセル、返金、返品はできません。

Buffet ビュッフェ

肉料理 牛 ステーキ/骨付きカルビ/ローストビーフ 豚 スペアリブ/ローストポーク/冷しゃぶ/酢豚
鶏 ローストチキン/チキン南蛮/唐揚げ 羊 ジンギスカン 鴨 合鴨ロースト/鴨スモーク など
その他、日替り商品を取りそろえております

Free Drinks フリードリンク

生ビール/ウイスキー
焼酎(芋・麦)/ソフトドリンク など

※メニューは変更になる場合がございます。 ※掲載写真はイメージです。

予約制



納涼プラン

職場の夏のお集まりや、涼と味わうひとときに地元の素材を生かした料理とおもてなしで彩ります。

6月-8月

6/1(日)~8/31(日)

月~木 曜日まで 通常料金より お一人様 500円OFF! ※30名様以上のご宴会で適用となります。 ※法事利用では適用外となります。 ※他のプランとの併用不可。 ※金~日曜日は通常料金です。

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

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 追加でオプション料理あり

ビュッフェスタイル お一人様4,000円~(4,840円~税・サ込)

各+ フリードリンクA 1,600円~(1,936円~税・サ込) 詳しくは お問い合わせください

※メニューは変更になる場合がございます。 ※掲載写真はイメージです。

大人の肉フェスタ・納涼プランお問い合わせ TEL.0952-23-0178

開業6周年 & 「日本のデザインホテル100」選出記念ウェディングプラン



2024年11月、ガーデンテラス佐賀ホテル&リゾートは6周年を迎えました。さらに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、特典付きウェディングプランをご用意しました。

10大特典プレゼント!



※掲載写真はイメージです。

さらに時期によって割引&プレゼント!

6月 挙式の方 最大95万OFF & カクテルドレス・和装・ブーケプレゼント!

- 7月挙式 最大85万OFF & オープニング映像+プロフィール映像プレゼント
- 8月挙式 最大77万OFF & 料理1,000円×人数割引・飲物500円×人数割引
- 9月挙式 最大50万OFF & 記念品20%割引
- 10月挙式 最大40万OFF & ボーズ写真プレゼント
- 11月挙式 最大30万OFF & 引菓子10%割引

さらに8月までに挙式の方は 右記4点をプレゼント!



プレゼントの条件 ※2025年11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!



ウェディングプレゼント・フェアお問い合わせ TEL.0952-23-9520