

GLOBAL Story

Vol.09
2025 — 2026
12/1/2



THE GLOBAL VIEW 長崎

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング



ブイヤベースの伝導師

山口 雅美シェフ コラボ コースディナー 長崎ブイヤベースの会

2/27(金)~3/1(日)

18:00~21:30(L/O20:30)

3日間限定

「ブイヤベースを味わう」¥8,000(税・サ込)

Mignardise salee

トマトボンボン
サーモンのクラムブル
豚の角煮のマカロン

Canard

マグレ鴨のシナモンロティ
どんこ椎茸のグアニル
長崎ミカン ロケット

Nagasaki bouille abaisse d'hiver

長崎ブイヤベース“冬”
ジャガイモ 菜の花
ルイユとトースト エスベレット

Rizzoto bouille abaisse

メのブイヤベースの美味しいリゾット
温泉玉子 ねぎ

Panna cotta au gingembre

長崎生姜のパンナコッタ
牛乳のジェラート フランボワーズのソース
ロイヤルティース

「ブイヤベースを楽しむコース」¥10,000(税・サ込) *メのリゾット追加 ¥500

Mignardise salee

トマトボンボン
サーモンのクラムブル
豚の角煮のマカロン

Carpaccio

地魚のカルパッチョ
ホワイトアスパラ
生姜風味のアイヨリソース

Canard

マグレ鴨のシナモンロティ
どんこ椎茸のグアニル
長崎ミカン ロケット

Nagasaki bouille abaisse d'hiver

長崎ブイヤベース“冬”
ジャガイモ 菜の花
ルイユとトースト エスベレット

Mont-blanc au bulbe de lis

ゆりねのモンブラン
チョコレートアイス
ロイヤルティース



山口 雅美 シェフ

ホテルニューオータニ博多で料理長を務めたのち、東京、福岡で数々のレストランの立ち上げを経て、現在は福岡を拠点に活躍中。JSA認定ソムリエやJSA公認、だしソムリエ協会 九州初認定講師 など多彩な資格を持ち、料理とワインの両面から食の魅力を発信している



大道寺 宣昭 総料理長

軽井沢でフランス料理の修行を重ね、帝国ホテル出身の川口清四郎氏に師事。高原野菜を活かした「ナチュラルフレンチ」を追求し、飛騨高山では地産地消の料理を展開。現在、ザ・グロウバルビュー長崎の総料理長として、長崎の恵みをいかした料理をとどけている。

「ブイヤベースのための至高の食べ比べ」¥12,000(税・サ込) *メのリゾット追加 ¥500

Mignardise salee

トマトボンボン
サーモンのクラムブル
豚の角煮のマカロン

Tairagi

タイラギのリゾレ 生岩のりのコキヤージュ
佐賀産ホワイトアスパラ 養丹

Foie gras “Rossini”

フォアグラのロッシニ風
ゆり根のムースソース ベリグーソース

Canard

マグレ鴨のシナモンロティ
どんこ椎茸のグアニル
長崎ミカン ロケット

Nagasaki bouille abaisse d'hiver

長崎ブイヤベース“冬”
ジャガイモ 菜の花
ルイユとトースト エスベレット

Mousse au chocolat

ショコラムースとトンカ豆のソース
牛乳のジェラート グリोटツェリー
ロイヤルティース プラリネ メレンゲ

Buffet & Dining
The Kitchen
ザ キッチン

～ザ・キッチン新たな物語～
ランチbuffet

2月限定

ぜったい美味しい!
山口雅美シェフ 監修

和イタリアン

毎週(土)・(日)・(祝) 11:30~14:30(L.O.14:00)

料金 (税・サ込) 大人 ¥3,800 小学生 ¥2,000 幼児 ¥1,000 (4歳未満無料)

■ 温製料理

だしソムリエの和風ミネストローネ/チキンの和風インポルティニ テリヤキと大葉のピストー/コンハンバーグ(又はミートローフ)クリームソース トリュフの香り/ポークチャップBBQ風ローズマリーの香り/冬野菜のだし巻きフリッタータ/白身魚の和イタリアンブイヤベース/イタリアンあじフライとミックスフライ 春菊サルサベルデ タルタル/その日のシェフの気まぐれビザ 2~3種

■ ワゴンサービスセレクション

ローストビーフ タリアータ風

パスタセレクション

生ハム

■ 冷製料理

アトランティックサーモンの地中海風マリネ 冬野菜のグレッキュ添え/イタリアンソーセージ盛り合わせ コルニッション添え/お豆腐のケッカソース/おさしみのカルパッチョ/チェリーモッツアレラ入りキャロットラペ/和風ガスパチョと島原そうめん/オーガニックサラダ/イタリアンちらし寿司

■ パティシエセレクション

レモンタルト/シトロンケーキ/ミルクプディング/苺のショコラロール/苺のショートケーキ/苺のタルト/いちご大福/マカロン 季節のケーキ/季節のフルーツ

の中から5種類

■ パンセレクション

ホテルメイドブレッド 約10種



※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます。

Buffet & Dining
The Kitchen
ザ キッチン

～ザ・キッチン新たな物語～
ランチbuffet

毎週(土)・(日)・(祝) 12:00～14:30(LO.14:00)

料金 (税・サ込)	大人 ￥3,800	小学生 ￥2,000	幼児 ￥1,000 (4歳未満無料)
--------------	-----------	------------	-----------------------

和・華・蘭
Lunch Buffet
ランチbuffet

12月～1月は
華
をテーマにしたbuffet



■ メニュー

■ Hot ■ ホットセクション

鶏のカシューナッツ炒めor鶏肉のから揚げパセリソース/トロンポー パオで包んで(豚の角煮)/丸ごと1匹使った鯛の甘酢漬/海老のカダイフ巻き揚げ/豚肉とピーマンのオイスターソース炒めor回鍋肉/ソフトシュリンプ チリソースかけorエビチリ/牡蠣の豆鼓炒め/木耳と枇杷那の牡蠣油炒めor蟹玉あなか/本日の麺 皿うどんorチャンポン/野菜ソムリエ監修 蒸し海鮮&野菜/本日の焼飯 海鮮レタス焼飯orたまご焼飯/春雨スープorフカヒレ入りスープor卵とじコーンスープor中華スープ/本日の麺 担々麺orふかひれラーメン

■ Cold ■ サラダセクション

混ぜ混ぜ中華風鯛のお刺身/中華クラゲの冷製/ハムと豆もやしの中華風蒸し蟹中華ソースと一緒に/棒棒鶏or焼き豚サラダ/海老マヨネーズTKスタイル/生春巻きTKスタイルor冷製中華豆腐パリパリ春巻きの皮のせ/諫早茜グループの完熟プチトマト/中華えびせんべい

■ パティシエセクション

芋飴/杏仁豆腐/マンゴープリン/ゴマ団子/トッポギしるこ/豆花/タピオカ入りココナッツミルク/マーカークア/雪花ソー/桃まん/ニンゴウ/ジーマータンエン/季節のフルーツ

の中から5種類

■ デクパージュセクション

パリパリ焼き餃子 / 水餃子 / 揚げたてゴマ団子 / 北京ダックorチャイニーズ風ステーキ



公式Instagram



公式LINE

ご予約は
こちらから



※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます。

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング

最上階レストラン貸切プラン

(税・サ込) ￥8,000プラン | (税・サ込) ￥9,000プラン | (税・サ込) ￥10,000プラン

プラン内容 | ・洋食料理コース・フリードリンク 2時間・貸切料・マイク2本 | ご利用人数 | 11名様～40名様

フリードリンク

ビール・ワイン(赤/白)・ウィスキー・ハイボール・ジンジャーハイ・ボール・焼酎(麦/芋)・梅酒(サワー)・カクテル3種・サワー5種・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

日本料理

「**綵**」
～あやぎぬ～

地域愛
長崎県産

トラフグ会席

ヒレ酒付き



12/1(月)～2/28(土)
(12/30(火)～1/7(水)は除外日) **¥13,000** (税・サ込)

メニュー

前	菜	生湯葉/薩摩芋檸檬煮/南蛮漬け/ 穴子煮凝り/柿膽	
お	鉄	河豚つみれ/三つ葉/鯛吉野/酢橘/大根 河豚刺/河豚湯引き/芽葱/酢味噌/ 紅葉卸し/ポン酢	
強	肴	てっちり鍋 河豚/白菜/水菜/椎茸/ 人参/長葱/薬味/ポン酢	
箸	休	め	白子焼き/はじかみ/酢橘
替	り	肴	河豚唐揚げ/檸檬
食	事	止	河豚雑炊/胡麻/小葱/香の物
止	肴	白味噌仕立て	
水	菓	子	柚子ゼリー/フルーツ



紫陽花 冬メニュー

12/1(月)～2/28(土) (12/30(火)～1/7(水)は除外日) **¥8,800** (税・サ込)

メニュー

前	菜	生湯葉/薩摩芋檸檬煮/南蛮漬け/穴子煮凝り/柿膽	箸	休	め	地ダコ辛子酢味噌
お	肴	野菜つみれ/三つ葉/鯛吉野/酢橘/大根	替	り	肴	鰯天麩羅/大葉/賽館
向	附	平政/真鯛/鰯/鮓/水鳥賊	握	り	寿司	真鯛/鮓/海老/鉄火巻
蓋	物	甘鯛白子蒸し/銀鮓/法蓮草/紅葉人参	止	肴	白味噌仕立て	
強	肴	ハーブ鶏塩焼き/パプリカ/インカの目覚め/ 獅子唐/トリュフソース仕立て	水	菓	子	柚子ゼリー/フルーツ

接待プラン

¥12,000 (税・サ込)

特典 お土産にホテル特製
焼き菓子をご用意いたします。

メニュー

前	菜	生カラスミ/銀杏塩入/ むかご喜丈/鰯甘煮/ 栗漬皮煮	強	肴	国産牛もも肉/インカの目覚め/ パプリカ/ブロッコリー/ ステーキソース	
お	肴	野菜つみれ/鯛吉野/ 三つ葉/酢橘	替	り	肴	海老と野菜の天麩羅/天つゆ 握り寿司
向	附	平政/真鯛/鰯/鮓/ 水鳥賊	止	肴	白味噌仕立て	
蓋	物	オクラ餛飩/青梗菜/ 紅心大根/銀鮓	水	菓	子	水饅頭/フルーツ



恵方巻

ご予約承ります。

料金

恵方巻 **¥1,800** (税込)

海鮮恵方巻 **¥2,500** (税込)

各限定 **50本**

受け取り日時

2026年 2/3(火) 12:00～20:00



法要会席

5名～20名

料金 (税・サ込)

¥6,500 | ¥7,500 | ¥12,000

特典 陰膳をご用意いたします

装花などご要望がございましたら
スタッフまでお問い合わせ下さい。

※フリードリンクプランも承ります。



お祝い会席

お誕生日や長寿のお祝い
お子様の進学や卒業、お顔合わせに
ご利用下さい

料金 (税・サ込) **¥12,000 | ¥15,000**

特典 乾杯用
スパークリングワイン付

※フリードリンクプランも承ります。

ザ・グローバルビュー長崎
日本料理「綵」～あやぎぬ～

095-821-1111

営業時間 17:00～21:00
ラストオーダー 20:30

定休日 月曜日
月曜日が祝日の場合は、火曜日、が定休日

仕入れに内容が一部変更になる場合がございます。

Cafe de Bijoux

カフェドビジュ

カフェドビジュ直通ダイヤル | 095-820-1825



Beef Curry

ホテル特製 ビーフカレーセット

サラダ付き ¥1,500(税・サ込)

カレー選手権で1位に輝いた橋本シェフの「ビーフカレー」がビジュの喫茶メニューとして新登場。

香味野菜と牛すね肉をじっくり煮込んだシェフこだわりの特製ホテルカレー。

Spinach & Bacon Quiche

ほうれん草と ベーコンのキッシュ

サラダ・ドリンク付き ¥1,300(税・サ込)

サククリとしたパイ生地とほうれん草、しめじ、玉ねぎなどのたっぷりの具材、3種類のチーズを使用したボリューム満点のキッシュ。付け合せのサラダに添えるのはビジュでしか味わえない特製の手作りドレッシング。



Strawberry Tart

苺のタルト 1カット ¥600(税・込)

タルト生地にたっぷりのカスタードを詰めて旬の苺を使った季節限定の苺タルト。

15cmから27cmまでホールサイズでもご予約承ります。



CAFE.DE.BIJOUX

カフェドビジュ
公式インスタグラム

1st Anniversary

OPEN 1周年!! 新チャペル&スカイガーデン
長崎で唯一のラグジュアリーな舞台は必見の価値あり
1周年アニバーサリー特典も多数ご準備!!

まずはフェアのご予約を!



専用ラウンジを有したアットホームな
ウェディングシーンを演出「アメジスト」



「自然」をテーマにした新チャペルが誕生!



最上階の絶景に包まれた自由なスタイルもオススメ

ウェディングフェアご予約時、またはフェアご来館の際に「本誌を見た」とお伝えください。

毎月先着5組様に



GLOBAL
Story

Special
特典

前撮りプレゼント(衣装・カメラマン・ヘアメイク)&
来館特典 セルフエステ3回無料券(1万円相当)
成約特典 セルフエステご結婚式まで使い放題
プレゼントさせていただきます!!



THE GLOBAL VIEW

Winter Plan

12月~2月

料金(御一人様/税金・サービス料込)

¥8,500/¥10,500/¥12,000

仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます。

ご利用人数

8名様~320名様

プラン内容

- ・料理(卓盛料理or個別提供料理orブッフェ)
- ・飲物(フリードリンク2時間)・会場費(2時間)
- ・基本音響照明設備使用料(マイク2本含む)

FREEDRINK

ビール・ワイン(赤/白)・ウイスキー・ハイボール・ジンジャーハイボール

焼酎(麦/芋)・梅酒(サワー)・カクテル3種・サワー5種

ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール

〒850-0045 長崎県長崎市宝町2-26

お問い合わせはコチラまで

御予約(宴会課直通) TEL.095-820-1809

年末年始の特別なひとときを
心温まるサービスと特別メニューとともに

Winter Plan

12月~2月 メニュー紹介(一例)

個別

■ブティードブル & ピンチョス(レンズ豆のタブレ&ボン酢ジュレ/ペーコンとはうれん草のキッシュ/海老のカダイフ巻き/アランチーニ/黒豚ハーフチリソース/鶏松風/季節の彩り野菜/トリュフヴィネグレット/フルールドセル/梅ドレッシング) ■旬のお刺身 三点盛り ■季節野菜のポタージュ ■オマール海老のポワレ ■スパイスジェノヴェーゼ ■長崎県産和牛 ■ロース肉のレモンステーキ風 季節野菜添え ■季節御飯 ■赤出汁 ■パティシエ特製デザート ■コーヒー

卓盛り

■旬のお刺身 三種盛り ■オードブルバリエ ■サラダカプレーゼ ■塩だれグリルチキン ■シェフのお任せパスタ ■雲仙豚肩ロース肉のロースト ■ネオジャポネソース ■オマール海老のポワレ ■スパイスジェノヴェーゼ ■長崎県産和牛 ■ロース肉のレモンステーキ風 季節野菜添え ■季節御飯 ■赤出汁 ■パティシエ特製ブティードデザート ■コーヒー

ブッフェ

■旬のお刺身 三種盛り ■オードブルバリエ ■季節野菜のサラダ ■八宝菜 ■塩だれグリルチキン ■シェフのお任せパスタ ■雲仙豚肩ロース肉のロースト ■ネオジャポネソース ■オマール海老のポワレ ■スパイスジェノヴェーゼ ■長崎県産和牛 ■ロース肉のレモンステーキ風 季節野菜添え ■ホテル特製カレー&ライス ■飲茶各種 ■デザート各種 ■フルーツ盛り合わせ ■コーヒー

※上記は12,000円(税サ込)メニューのご紹介となります。

※仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます。 ※国内産の木を使用しております。



Renewal Open

モダン和室 リニューアルオープン

従来の完全和室から絨毯と
ベッドを取り入れた現代的な和室へとリニューアル。
和の雰囲気を感じられるビノキ風呂は
引き続きご利用いただけます。



ベストレート
宣言

公式HPからの予約がお得!!
ご予約や詳しい料金は公式HPをチェック!



Access



◎飛行機/「長崎空港」よりリムジンバス乗車。宝町バス停まで約 50 分。

50min. from Nagasaki Airport by bus.

◎電車/「JR 長崎駅西口」より徒歩約 7 分。

7min. from JR Nagasaki station (west exit) by walk.

◎お車/長崎自動車道「長崎 IC」より「ながさき出島道路」経由で約 10 分。

5km from Nagasaki EXPWY (Nagasaki IC)

via Nagasaki Dejima way by car.

◎路面電車/「スタジアムシティサウス（宝町）」電停すぐ前。In front of Stadium City South Tram station

◎バス/「宝町」バス停すぐ前。In front of Takaramachi bus stop

THE GLOBAL VIEW

〒850-0045 長崎県長崎市宝町 2-26

2-26 Takaramachi, Nagasaki, 850-0045 Japan

Tel. 095-821-1111 (代) Fax. 095-823-4309

URL <https://www.rio-hotels.co.jp/nagasaki/>

facebook <https://www.facebook.com/tgv.nagasaki/>



公式 LINE



公式 Instagram