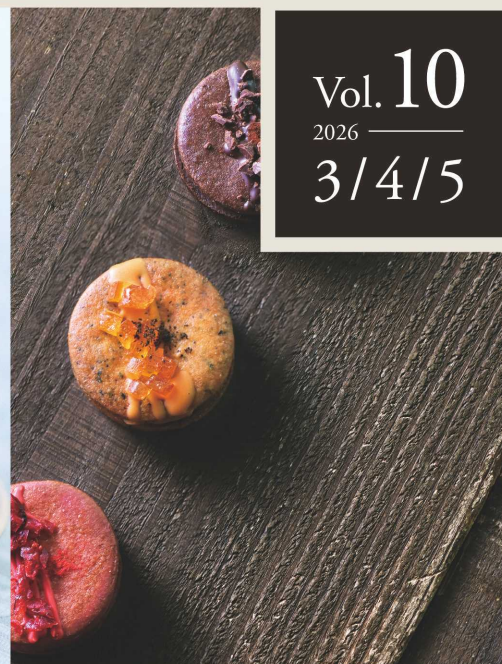


GLOBAL Story



N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

ゴールドデンウィーク 特別コースディナー

5日間限定

5/1(金)~5/5(火)

17:30~21:30(L/O21:00)

G.W期間限定で長崎の豊かな食材をふんだんに使用した特別ディナーコース



ヴェール ¥6,000(税・サ込)

Hors d'oeuvre
稚鮎のマリナード
西瓜のコンフィ添え

Soup
マルセイユ仕込み
長崎鮮魚を使ったブイヤベース

Poisson
五島列島で獲れたイサキのムニエル
ソースバジリック

Viande
長崎牛のグリル
五島の薄塩とフレッシュ柚子胡椒で

Dessert
南島原深江メロンと彼岸茶のマリアージュ
濃厚ジャージーアイスと一緒に

Pain
ホテルメイドバケット
オーガニックオリーブオイル

Café
対馬炭焙煎珈琲又は、長崎和紅茶

ミストラル ¥8,000(税・サ込)

Amuse
有機野菜のアミューズ
1st Hors d'oeuvre
稚鮎のマリナード
西瓜のコンフィと一緒に
2ed Hors d'oeuvre
五島列島の黒鮪
セモリナ粉のフリチュール
コライユソース
Soup
マルセイユ仕込み
長崎鮮魚を使ったブイヤベース
Poisson
五島列島で獲れたイサキのムニエル
ソースバジリック

Viande
老岐牛のグリルとそのジュ
五島の薄塩とフレッシュ柚子胡椒を添えて
Dessert
南島原深江メロンと彼岸茶のマリアージュ
濃厚ジャージーアイスと一緒に
Pain
ホテルメイドバケット
オーガニックオリーブオイル
Café
対馬炭焙煎珈琲又は、長崎和紅茶

ナチュラ ¥10,000(税・サ込)

Amuse
有機野菜のアミューズ3種
1st Hors d'oeuvre
稚鮎のマリナード 西瓜コンフィを添えて
2ed Hors d'oeuvre
五島列島の黒鮪 セモリナ粉のフリチュール
コライユソース
Soup
マルセイユ仕込み
長崎鮮魚を使ったブイヤベース
Poisson
橘湾産クエのポアレ茄子の
フォンダンを焦がしバターで
Granite
五島キャンベルアーリーのグラニテ

Viande
出島ばらりと長崎牛ヒレ肉の
ハーブ&ハーブ 島原産エシャレットソース
Dessert
南島原深江メロンと彼岸茶のマリアージュ
濃厚ジャージーアイスと一緒に
Petit four
小菓子
Pain
ホテルメイドバケット
オーガニックオリーブオイル
Café
対馬炭焙煎珈琲又は、長崎和紅茶

※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます。

最上階に位置するレストランから望む美しい夜景とともに
旬の魚介や地元食材の魅力を一皿一皿に込めた
特別なひとときをお楽しみ下さい。

総料理長 大道寺 宣昭



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

和・華・蘭

ランチブッフェ

3月～5月

「和」「華」と続いてきた「和・華・蘭」ブッフェシリーズ最終章となる今回は西洋文化を象徴する「蘭」をテーマにお届け。長崎の歴史が育んだ多文化融合の味わいをお楽しみください!!



■ メニュー

■ ホット セレクション

貝類3種のマリニエール フェネルの香り/白魚と緑黄色野菜のオムレット/長崎橋湾サーモンのフリット ソースタルタル/グラティネボロネーゼ or ジャガイモとパンチェッタのグラタンシチリア風/ブロッコリーとベーコンのアッラガラム風味/完熟トマトのハッシュドビーフ/長崎パエリア/バターライス/野菜たっぷり欧米風バターチキンカレー

■ チーズ セレクション

イタリア産フランス産チーズ/コンディメント(ナッツ類 竹炭クラッカー チーズグリッシーニ)

■ アンティパスタ セレクション

ハモンセラーノ カッティングサービス/プティカプレーゼ/クスクス ソフトシェル/白魚のオリエンタル エスカパッシュ/地タコのイタリアン セビーチェ/完熟トマトのジュレ ミント風味のエスプーマ/生ハムとアボカドのチャパタサンド/ホウレン草のビスコンティ/彩りブティマト/ブロッコリーとロティエーしたナッツのサラダ/契約農家さんのリーフ メリメロ風/本日の冷製スープ/フルーツ各種

■ デクパージュコーナー | ステーキタリアータ

※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます。

ゴールデンウィーク特別ディナーブッフェ

5日間限定

5/1(金)～5/5(火) 17:30～20:45 (LO.20:30)

料金(税・サ込)

大人(飲み放題付) ￥6,500 | お食事のみ(中高生) ￥5,000 | 小学生 ￥2,500 | 幼児 ￥1,500 (4歳未満無料)

■ メニュー

■ ホット セレクション

バーナ貝の香草パン粉焼き/白魚と緑黄色野菜のオムレット/長崎橋湾サーモンのピカタ 軽イトマトのソース/チキンディابل 小悪魔風/パスタミストラル新緑の香り or ドフィノアグラタン パンチェッタ/アスパラベーコン 五島の魚汁風味/ビーフストロガノフ TKスタイル/プティ・アクアパッツァ or 長崎パエリア/バターライス/ホテルオリジナル カレー

■ アンティパスタ セレクション

ピンチョスしたプレーゼTKスタイル/カダイフ シュリンプ/白身魚の南蛮漬け/地タコのイタリアン セビーチェ バジルの香り/完熟トマトのジュレ ミント風味のエスプーマ/チャパタサンド 生ハム玉子/ビスコンティのピンチョス/契約農家さんの彩りミニトマト/ハモンセラーノ カッティングサービス/サーモンとアボカドの彩りカルパッチョ/ブロッコリーとロティエーしたナッツのサラダ/契約農家さんのリーフ メリメロ風/本日の冷製スープ/フルーツ各種

■ デクパージュコーナー

ステーキタリアータ/パスタメリメロ/ピッツァ(マリナード/クワトロフォルマッジ)

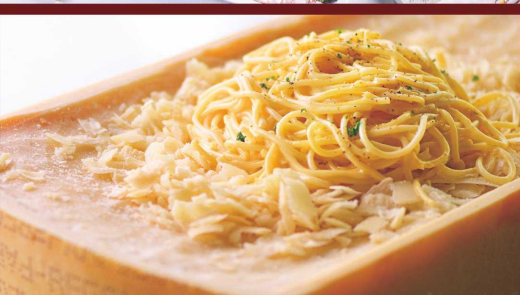
■ ホテルメイド 苺デザート

苺タルト/苺マカロン5種類/苺ロールケーキ/ストロベリーパンナコッタ/苺ジュレ/苺マドレーヌ/苺のピンチョス/フレッシュ苺3種類/苺のコンポート/苺のプリン/苺ソフトの中から6種類

■ チーズ セレクション

イタリア産フランス産チーズ/コンディメント(ナッツ類 竹炭クラッカー チーズグリッシーニ)

※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます。



日本料理
「**綵**」
～あやぎぬ～

地域愛

うちわ海老と長崎牛

薫風会席

3/1(日)～5/31(日) ¥13,000(税・サ込)

メニュー

前 菜 菜の花辛し和え/若竹真丈/南蛮漬け
よもぎ麩田楽/柚子羊羹
お 椀 蛤潮仕立て/木の芽/針葱
向 附 真鯛/平政/縹鰯/イクラ/水鳥賊
蓋 物 道明寺桜蒸し/銀鮎/花卉百合
強 肴 長崎牛ロース菜種焼き/パプリカ/
アスパラガス/春キャベツ
替 り 肴 うちわ海老天麩羅/大葉/藻塩
箸 休 め 島原そうめん 椀子仕立て
食 事 ウニ丼
止 椀 うちわ海老白味噌仕立て
水 菓 子 大福/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 菜の花辛し和え/若竹真丈/南蛮漬け/
よもぎ麩田楽/柚子羊羹
お 椀 蛤潮仕立て
向 附 平政/真鯛/縹鰯/イクラ/水鳥賊
蓋 物 道明寺桜蒸し/花卉百合/銀鮎
強 肴 牛ロース菜種焼き/ブロッコリー/パプリカ/
和風おろしソース/インカの目覚め
替 り 肴 海老と野菜の天麩羅/藻塩
食 事 握り寿司
止 椀 白味噌仕立て
水 菓 子 大福/フルーツ

紫陽花 3月・4月・5月

3/1(日)～5/31(日)

¥8,800(税・サ込)

メニュー

前 菜 菜の花辛し和え/若竹真丈/南蛮漬け/
よもぎ麩田楽/柚子羊羹
お 椀 野菜つみれ/三つ葉/鯛吉野/酢橘/大根
向 附 平政/真鯛/縹鰯/鮎/水鳥賊
蓋 物 道明寺桜蒸し/銀鮎/花びらゆり根
強 肴 ハーブ鶏塩焼き/春キャベツ/インカの目覚め/
アスパラガス/和風おろしソース



箸 休 め 地ダコ辛子酢味噌
替 り 肴 真鯛天麩羅/野菜天麩羅/藻塩
食 事 握り寿司
止 椀 白味噌仕立て
水 菓 子 大福/フルーツ



法要会席

5名～20名

料金(税・サ込)

¥6,500 | ¥7,500 | ¥12,000

特典 陰膳のご用意をいたします

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

ご予約は
こちらから



仕入れにより内容が部変更になる場合がございます。

Cafe de Bijoux

カフェド ビジュー

カフェド ビジュー直通ダイヤル

095-820-1825



CAFE.DE.BIJOUX

カフェド ビジュー
公式Instagram

クインビーガーデン 中島祐介シェフ監修

Café de Bijouxオリジナル 春のプチガトー スペシャリテ



シェフパティシエ
中島 祐介

2024年より「パティスリー-QBG」にてシェフパティシエに就任。国内最大級の洋菓子コンテスト「ジャパンケーキショー-東京2017」ピエス・アーティスティック部門で金賞、2021年「クリオロ」在籍時に「ジャパンケーキショー-東京2021」味と技のピエスモンテ部門（総細工）で部門最高賞にあたる連合会会長賞を受賞。2022年には「ジャパンケーキショー-東京2022」のコンフィズリー（ショコラ・砂糖菓子）部門でも連合会会長賞を獲得し、2部門を制覇。



ブランタン
¥650(税・サ込)

▶ 苺とバナナのムースの中に食感を残した濃厚な苺のジュレが隠れています。



苺の
ブランマンジェ
¥650(税・サ込)

▶ ココナッツとマスカルポーネを使用したミルクシーなブランマンジェに旬の長崎さちのかを苺のジュレに沈めた贅沢な一品。



ガナッシュサンド
5個入り ¥2,000(税・サ込)

▶ 中島祐介シェフが手掛けるbijouxオリジナルガナッシュサンド。

シェフのこだわり

- ①見た目・季節感にこだわりを持ち、春らしい仕上げに。
- ②生地にもこだわりを持ち、ピスタチオを用いた高級生地を使用。
- ③極上の口溶けを追求したムースの触感。
- ④軽やかな歯ざわりと香ばしさが広がる、繊細なアーモンドチュール。

シェフのこだわり

- ①ココナッツとマスカルポーネを使用し濃厚な味わい。
- ②生クリームの控えめな甘味こだわりを持ち、砂糖の代わりに蜂蜜を使用。
- ③苺は長崎ブランドのさちのかを贅沢に使用。
- ④ココナッツはブランマンジェに使用されると共にカップの淵にもふんだんに塗られることで、贅沢な味わい。

5種のフレバー

抹茶／ショコラ／ブラリネ／フリュイールージュ／アールグレイ

春のスイーツバイキング

完全予約制

ご予約は
こちらから



※画像はイメージです。

会場

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング

開催期間

3月6日(金)～4月25日(土)
の期間中の金曜日・土曜日
※除外日 3月20日(金)

2部制

1部 11:00～13:00(LO12:30)
2部 14:00～16:00(LO15:30)

料金
(税・サ込)

大人 ¥3,500
小学生 ¥2,300
幼児(3～6歳) ¥1,200

メニュー

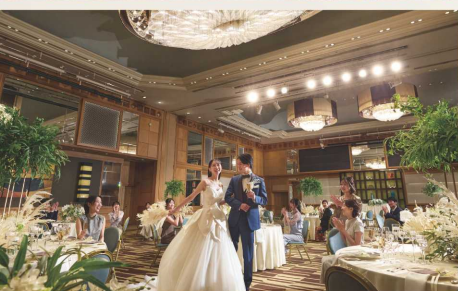
チョコレートファウンテン/苺のタルト/苺のショートケーキ/苺のプチシュー/抹茶のテリーヌ/ベリーのアーチーズケーキ/他スイーツ23種/サンドイッチ/ピザ/軽食等



Renewal Topic

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

開業3周年のBIG特典あり！
まずはフェアのご予約を！



圧倒的なラグジュアリー感を演出するプレミアホール



「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

WELCOME AND FAREWELL PARTY PLAN 3・4月

料金(御一人様/税金・サービス料込)

¥8,500/¥10,500/¥12,000 また、ご予算によってご準備可能

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

お問い合わせはコチラまで

〒850-0045 長崎県長崎市宝町2-26

御予約(宴会課直通) TEL.095-820-1809



個別

送る方・迎える方へのおもてなしとして喜ばれるコース

■ブティオードブル & ピンチョス(もち麦とレンズ豆のタブレ&ぼん酢ジュレ/パテドカンパーニュ/海老のカダイフ巻き/フィラフェル/野菜のテリーヌ/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/サンマルツァーノヴィネグレット)
■旬のお刺身 三点盛り ■季節野菜のポタージュ ■金目鯛の天火焼き ネオジャポネソース ■長崎県産和牛ロース肉のロースト 大葉のチミチュリソース ■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

みんなで語りながらテーブルを囲むプラン

■旬の御造り3種盛り ■カプレーゼ ■季節野菜のサラダ シーザードレッシング ■炭火焼風グリルチキン ■シェフのお任せパスタ ■雲仙豚肩ロース肉のロースト マスタードソース ■金目鯛の天火焼き ネオジャポネソース ■長崎県産和牛ロース肉のロースト 大葉のチミチュリソース ■季節御飯 ■赤出汁 ■パティシエ特製ブティデザート ■コーヒー



ブッフェ

同窓会・卒業式など思い出を語りながら自由にお食事をするスタイル

■旬の御造り3種盛り ■カプレーゼ ■季節野菜のサラダ シーザードレッシング ■海老のチリソース煮 ■炭火焼風グリルチキン ■シェフのお任せパスタ ■雲仙豚肩ロース肉のロースト マスタードソース ■金目鯛の天火焼き ネオジャポネソース ■長崎県産和牛ロース肉のロースト 大葉のチミチュリソース ■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。 ※国内産の米を使用しております。

Best Rate

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 I.C.)
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