GLOBAL Story



Vol.13
2026 — 2027
12/1/2

THE GLOBAL VIEW 長崎

Buffet & Dining
The Kitchen
ザ キッチン

ベトナム料理
CHILAN シェフ×THE GLOBAL VIEW 長崎
スペシャルコラボ

ベトナム美食ランチブッフェ

12月毎週(土)(日)(祝) 12:00～14:30 (LO.14:00)
※12月30日～1月3日年末年始スペシャルブッフェ開催

料金 (税・サービス料込) | 大　人 ￥3,800 | 小学生 ￥2,000 | 幼　児 ￥1,000(4歳未満無料)



ベトナム料理「CHILAN」
ドグエン チラン シェフ

プロフィール

ベトナム戦争の難民として来日した両親のもと、1988年に東京で生まれる。フランスやオーストラリアを含む国内外のレストラン、ビストロ、ワイナリーなどで経験を積んだのち、2020年広島県廿日市市に「CHILAN」を開業。「RED　U-35　2021」では508人中ファイナリストの4人に選ばれ、最上位の女性に贈られる「岸朝子賞」を受賞。現在はブルワリー事業などドリンク開発にも取り組む。



メニュー

■Cold サラダセレクション
青パパイヤと柑橘の香草サラダ ベトナムスタイル / 中華クラゲの冷製 香味野菜とともに / ベトナム春雨と彩り野菜の香草サラダ / 鰹と大根・人参の紅白なます ベトナム風 / チランシェフ監修 ベトナム伝統の生春巻き / 鶏ハムのホーチミンスタイル 香草添え / ベトナム風 香味おにぎり / 冷製中華豆腐 パリパリ春巻き添え / 野菜ソムリエ監修 彩り野菜の3種サラダ / 海老せんべい チリソルト風味

■Cold パティシエセレクション
タピオカ入り ココナッツミルク ベトナムスタイル / ベトナム伝統 亀ゼリー / ベトナム風 キャッサバケーキ / ベトナム風 コーンプディング / バナナとタピオカのココナッツプディング / バインカム ～ベトナム風もち米揚げ団子～ / 季節の彩りケーキ / 季節のフルーツ盛り合わせの中から 5 種類 /

■お子様コーナー
コーンポタージュ風味のポテトフライ / とろ～りカニクリームコロッケ / アジアンフライドチキン / 本日のパスタ

■Hot ホットセレクション
ベトナム風 揚げ春巻き / 白身魚のターメリック焼き ディル香るベトナムスタイル / 海の幸とレモングラスの香味炒め / ベトナム風 鶏だし香るお粥 / 野菜のヴィーガンココナッツカレー / 牡蠣フライ アジアンスパイス添え / ふんわり蟹玉 卵白仕立てのあんかけ / ベトナム風 ミニ肉まん（パクチー添え）/ フカヒレ入り 旨味豊かな中華スープ / 海老のガーリック香味炒め

デクパージュセレクション
ベトナム伝統 米麺フォー
アジアンスタイル ブロシェット串焼き

ホテル代表 095-821-1111
レストラン予約 095-820-1809
ネット予約はこちら▶

N.Y. DINING
ニューヨーク ダイニング



シェフ招聘イベント

長崎とベトナムの歴史を食で感じる

朱印船時代から約400年の繋がり

長崎とベトナム、約400年の歴史を感じながら、
長崎の食材とベトナム料理が織りなす特別な味わいをお楽しみください

12/26(土)18:00～

￥12,000(税・サービス料込) ※ペアリングワインが含まれます

メニュー

- 前菜盛合せ（春巻き2種・鰤と柑橘のサラダ）
- 長崎対馬地鶏の薬膳スープ
- 鮪のミキュイ ハーブトマトソース
- 五島牛のローストビーフ
- アボカドと練乳のアイス ベトナムカカオ

Buffet & Dining
The Kitchen ザ キッチン
～ザ・キッチン新たな物語～
ランチブッフェ

1月・2月 毎週(土)・(日)・(祝) 12:00～14:30(LO.14:00)
※1月1日～3日年末年始スペシャルブッフェ開催

料金(税・サービス料込) | 大 人 ¥3,800 | 小学生 ¥2,000 | 幼 児 ¥1,000(4歳未満無料)

和アジアン ランチブッフェ



ほっとする「和」の料理と
香り豊かなアジアン料理を
一度にお楽しみ頂けます

デクパージュセレクション

■ 麻辣湯 20種の具材からチョイス



■ アジアンスタイル ブロシェット串焼き



メニュー

■ Cold サラダセレクション

炙りサーモン　柑橘とベトナムハーブのアクセント / 中華クラゲの冷製 香味野菜とともに / ベトナム春雨と彩り野菜の香草サラダ / カジキマグロと大葉大根のベトナム風サラダ / チランシェフ監修 ベトナム伝統の生春巻き / 鶏ハムのホーチミンスタイル 香草添え / ベトナム風 香味おにぎり / 冷製中華豆腐 パリパリ春巻き添え / 野菜ソムリエ監修 彩り野菜の3種サラダ / 海老せんべい チリソルト風味

■ Cold パティシエセレクション

タピオカ入り ココナッツミルク ベトナムスタイル / ベトナム伝統 亀ゼリー / ベトナム風 キャッサバケーキ / ベトナム風 コーンプディング / バナナとタピオカのココナッツプディング / バインカム～ベトナム風もち米揚げ団子～ / 季節の彩りケーキ / 季節のフルーツ盛り合わせの中から 5 種類

■ Hot ホットセレクション

香味鶏と根菜のアジアンロースト / 白身魚のターメリック焼き ディル香るベトナムスタイル / 蛸と野菜のヌクマム炒め / 牛肉の黒胡椒炒め　香味野菜仕立て /RIO 特製麻婆豆腐　四川風 / 牡蠣フライ アジアンスパイス添え / ヨーグルトとスパイスのタンドリーチキン / 中華香味ふっくら肉まん / コーンと卵の中華風スープ / 牛肉と彩り野菜のスパイシースープカレー

■ お子様コーナー

コーンポタージュ風味のポテトフライ / とろ～りカニクリームコロッケ / フライドチキン / 本日のパスタ

ホテル代表 095-821-1111
レストラン予約 095-820-1809
ネット予約はこちら▶

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

¥8,000プラン(税・サービス料込) | ¥9,000プラン(税・サービス料込) | ¥10,000プラン(税・サービス料込)

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



レストラン予約 | 095-820-1809

日本料理
「綵」
～あやぎぬ～

地域愛
長崎戸石 特選トラフグ会席
ひれ酒付き

12/1(火)～2/28(日)※12/30(水)～1/7(木)は除外日
4日前迄要予約
¥15,000(税・サービス料込)

メニュー
前　菜　季節の前菜盛り合わせ
蓋　物　河豚の茶碗蒸し
造　里　鉄刺/芽物一式/ポン酢
焼　物　金目鯛の塩焼き/染卸/酢取茗荷
鍋　てっちり鍋/ポン酢/薬味
揚　物　白子の天麩羅/河豚唐揚げ/藻塩/檸檬
強　肴　長崎産牛ロースのステーキ
〆　河豚雑炊/小葱/胡麻
水　物　抹茶最中アイス



トラフグ会席 ひれ酒付き
4日前迄要予約　全8品 ¥13,000(税・サービス料込)



紫陽花 冬メニュー
12/1(火)～2/28(日)
(12/30(水)～1/2(土)は除外日)
¥8,800(税・サービス料込)

メニュー
先　付　蓮根饅頭/白髪葱
椀　物　河豚真薯/どんこ/三つ葉/柚子
造　里　鮮魚五種盛り合わせ/芽物一式
替　肴　あん肝の酒蒸し/ポン酢/薬味
強　肴　ばってん鶏塩麹焼き/南京/獅子唐/長芋
箸　休　帆立と百合根の茶碗蒸
寿　司　握り寿司盛り合わせ
留　椀　島原合わせ味噌仕立て
水　物　おはぎ　抹茶アイス

接待プラン
4日前迄要予約
料金(税・サービス料込) ¥12,000｜¥15,000

特典　・個室確約(2名～8名様)
満席の場合が御座います。ご予約の際にご確認ください。※12/30(水)～1/2(土)は除外日
・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　オクラと塩昆布/ミニトマト醤油漬け/モロコシ真丈/南蛮漬け/穴子煮凝り
お　椀　鯛潮仕立て
向　附　平政/真鯛/鮪/縞鯵/水烏賊
蓋　物　南瓜饅頭/法蓮草/銀餡/冬瓜
強　肴　国産牛もも肉/夏野菜/和風おろしソース
替り肴　無花果の天麩羅/大葉/藻塩
箸休め　鱈の湯引きと梅肉ジュレ
食　事　穴子の寿司/鉄火巻
止　椀　島原味噌白味噌仕立て
水菓子　水饅頭/フルーツ

2027年 節分 2/3(水)
綵特製 恵方巻
料金(税込)
恵方巻　¥1,800
海鮮恵方巻　¥2,500
ご予約承り期間 2027年1/31(日)迄
限定 各50本





法要会席
※12/30(水)～1/2(土)は除外日
5名～20名
料金(税・サービス料込) ¥8,000｜¥10,000｜¥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。
※お昼のご法要も承ります。



お祝い会席
※12/30(水)～1/2(土)は除外日
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・サービス料込) ¥13,200｜¥16,500
特典　乾杯用 スパークリングワイン付
メッセージ付 デザートプレート
※フリードリンクプランも承ります。

※画像はイメージです。※仕入れにより内容が一部変更になる場合が御座います。

ザ・グローバルビュー長崎
日本料理「綵」～あやぎぬ～　095-821-1111
レストラン予約　095-820-1809

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

クインビーガーデン 中島祐介シェフ × Cafe de Bijoux（カフェ ド ビジュー）

中島祐介シェフ 監修

オリジナルガナッシュサンド



ガナッシュサンド
5個入り ¥2,000（税・サ込）



抹茶

彼杵茶を使用し、ホワイトチョコレートと合わせることで、それぞれの味わいを引き立てました。



ショコラ

サブレとガナッシュ、それぞれでカカオの香りの出し方を変え、最後まで食べやすく仕上げた一品。フランス産ヴァローナ社のチョコレートを使用し、カカオ本来の香りを贅沢に楽しめます。



プラリネ

フランス産のチョコレートとホワイトチョコレート、プラリネを合わせ、カカオの香り広がるミルクチョコレートガナッシュに仕上げました。サブレにはヘーゼルナッツを使用し、ナッツの香ばしさをプラスしました。



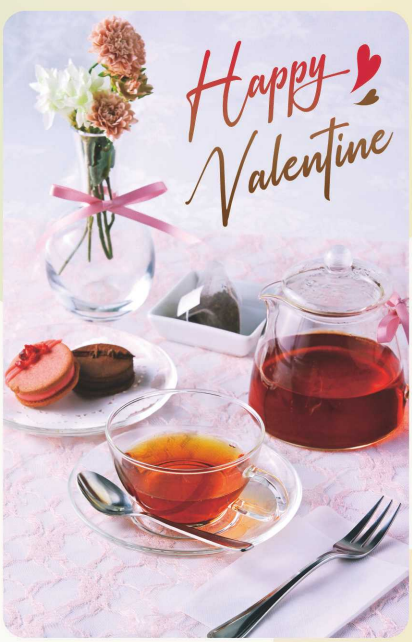
フリュイルージュ

サブレには苺パウダーを練り込み、苺の風味をしっかりと感じられる仕上がりに。ガナッシュはフランボワーズピューレとホワイトチョコレートを合わせて作りました。アクセントに苺のジャムをとじこめました。



アールグレイ

サブレには粉末の紅茶を練り込むことで華やかな香りを引き立てました。茶葉を水から丁寧に煮出すひと手間を加え、フランス産チョコレートとミルクチョコレートを合わせたガナッシュ。仕上げにオレンジコンフィを散らし、紅茶との相性も楽しめます。



※画像はイメージです。

大切な人への贈り物や
自分への特別なご褒美に



シェフパティシエ 中島 祐介

2022年より「パティスリーQBG」にてスーシェフを勤め、2024年にシェフパティシエに就任。子供時代からお菓子作りに親しみ、自信が作ったお菓子で周りの人々が喜ぶ姿を見てやりがいを感じ、洋菓子の道へ。「何度でも食べたくなる味」にこだわり、日々研鑽を積んでいる。コンテストにも精力的に挑戦しており、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（飴細工）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。

カフェ ド ビジュー
直通ダイヤル
095-820-1825

ご予約はこちらから

カフェ ド ビジュー
公式インスタグラム
CAFE.DE.BIJOUX



Winter Special

上質で心地よいホテルウェディング
特別なウェディングをご提案

まずはフェアのご予約を！

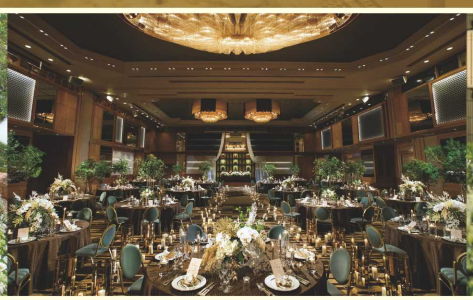
Wedding Park
SILVER
クチコミアワード
2026
長崎県
ホテル

ウエディングパーク クチコミアワード受賞会場

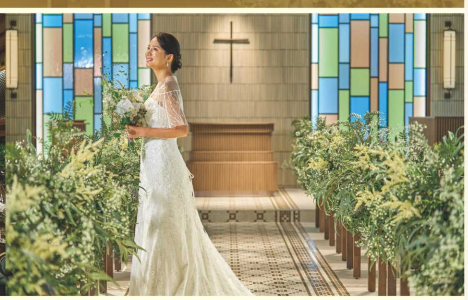
2025年に年間を通じて高いランキング評価を獲得していた結婚式場へ贈る独自のアワードです。各都道府県×ジャンル毎に、最も高い評価を獲得した結婚式場を「GOLD」、高い評価を獲得した結婚式場を「SILVER」として各賞選出しています。



緑に囲まれ水盤が煌めくプライベートガーデン



何気ない一瞬も、永遠に残したい景色になる



「自然」をテーマにした新チャペル登場

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

＼ 挙式プレゼント ＆ ／

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
プレゼントさせて頂きます!!

※お申込み人数に応じた特典をご用意

WINTER STAY & WEDDING FAIR 冬限定の特典をご用意しております

TEL/095-820-1808 ザ・グローバルビュー長崎ウエディングデスクまで

THE GLOBAL VIEW

Winter Party Plan

忘新年会



個別提供

■プティオードブル & ピンチョス(もち麦とレンズ豆のタブレ&ぽん酢ジュレ/黒豚ハーブテリーヌ/海老のカダイフ巻き/ファラフェル/鶏松風/南瓜のキッシュ/季節の彩り野菜/トリュフドレッシング/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■旬魚のヴァプール 柚子味噌オランデーズソース■国産牛ロース肉のロースト 山葵バルサミコとデュカスパイス■季節御飯■赤出汁■パティシエ特製デザート■コーヒー



卓盛料理

■旬のお刺身 三点盛り ■シャルキュトリー盛り合わせ ■季節野菜のサラダ 青紫蘇ドレッシング ■鶏もも肉のケイジャンスパイスグリル ■シェフのお任せパスタ ■サルシッチャのソテー 粒マスタード添え ■旬魚のヴァプール 柚子味噌オランデーズソース ■国産牛ロース肉のロースト 山葵バルサミコとデュカスパイス ■季節御飯 ■赤出汁 ■パティシエ特製プティデザート ■コーヒー



ブッフェ

■旬のお刺身 三点盛り ■オードブルバリエ ■季節野菜のサラダ 青紫蘇ドレッシング ■海老のチリソース煮 ■鶏もも肉のケイジャンスパイスグリル ■シェフのお任せパスタ ■サルシッチャのソテー 粒マスタード添え ■旬魚のヴァプール 柚子味噌オランデーズソース ■国産牛ロース肉のロースト 山葵バルサミコとデュカスパイス ■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10,500円(税金・サービス料込)プラン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御座います。
※国内産の米を使用しております。

ご利用人数
8名様～
320名様

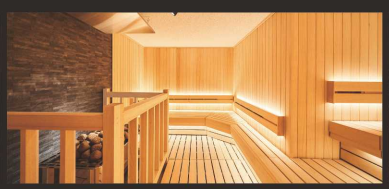
料金(御一人様/ 税・サービス料込)	¥8,500/¥10,500/¥12,000 また、ご予算によってご準備可能

プラン内容	・料理+飲物(フリードリンク2時間) ・会場使用料(2時間) ・基本音響照明費(マイク2本)
FREE DRINK	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 御予約(宴会課直通) TEL.095-820-1809



人工温泉大浴場「宝の湯」


カフェ ド ビジュー
Cafe de Bijoux
2026年12月
リニューアル
オープン



より心地よく、より魅力的なひとときをお届けします。

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 Studium City South Tram station
◎バ　　ス／『宝町』バス停すぐ前。In front of Takaramachi bus stop

THE GLOBAL VIEW

公式 LINE　公式 Instagram

〒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/