

GLOBAL Story

Vol.07
2025
6/7/8





SKY BEER HALL 2025

7/3(木)~9/28(土) 17:30~20:45(LO.20:30) ※ご利用時間は2時間

開催日 | 7・8・9月の毎週木・金・土曜日・休前日 ※7/27(日)・8/7(木)~8/16(土)特別開催

Buffet & Dining
The Kitchen
ザキッチン

料 金
(税・サダ)

食べ放題・
飲み放題

大 人 当日 ¥7,500
前 売 ¥6,500

食事のみ
(ソフトドリンク飲み放題)

大 人 (中高生含む) ¥4,980
小学生 ¥2,000
幼 児 (2歳未満は無料) ¥1,000

ホテル代表 | 095-821-1111
レストラン直通 | 095-820-1810



九州・沖縄

■ Hot ■ ホットセレクション

長崎橋湾サーモンのパビオット包み焼き/ホテルシェフのカーリ3種/長崎鮮魚のアメリカス風味 宮崎地鶏の炭火焼き/沖縄風の角煮ラフター/飲茶3種/フリチュールTK風 シークワーサーソース/コーンポタージュポテト/ナン/豚骨拉麺

■ Cold ■ サラダセレクション

長崎橋湾サーモンとヒラスの刺身盛り合わせ/長崎県産天然鯛の茶漬け/長崎牛のキンパ キッチンスタイル/チャバタの雲仙ハムサンド/ゴーヤと柑橘類のトロピカルサラダ/沖縄クープと豆腐のサラダ/大村ファームの有機野菜サラダ2種/諫早ブテイマトのカプレーゼ/南島原産ジャガイモのピシソワーズ/大村ファームのキャロットラペサラダ

■ Cold ■ パティシエセレクション

沖縄マンゴープリン/カヌレ/サターアンドギーTKスタイル/県産ブルーベリーと木苺の白ワインジュレ/沖縄ハパイヤとタピオカココナッツのチュウ/キャラメルプリン/ミニドーナツ/フルーツ大福/セゾンフルーツ の中から5種

■ Cold ■ チーズセレクション

ブリー/カマンベールチーズ/ミモレット/スモークチーズ/キャンディーチーズ

デクパージュセレクション

佐世保レモンステーキ
シャリアピンソース

ボルチーニソルトORハモンセラーノ
カッティングサービス

月替わりSPドリンク
沖縄
泡盛コーヒ
熊本
熊本ハイボール



四国・関西・中部

■ Hot ■ ホットセレクション

名古屋烏鍋ORカキの土手煮/ホテルシェフのカーリ富山ブラック/岡山シュリンプ飯ビラフ/広島焼きキッチンスタイル/貝3種のマリニエール/鯛のローストアンチスタイル 瀬戸内レモン添え/コーンポタージュポテト/チョリソー バジルウインナー ポークウインナー盛り/飛騨高山醬油ラーメン

■ Cold ■ サラダセレクション

刺身盛り合わせ/広島産釜揚げしらすとベビーリーフのサラダ/岡山県ソールフード トピッコポテトサラダ スモークサーモン入り/ゴーヤと柑橘類のトロピカルサラダ/有機野菜サラダ2種/海老チップス ディップ添え/彩りオリーブ ドライマト入り/本日のスープ/白魚のオリエンタル風 マリネ

■ Cold ■ パティシエセレクション

瀬戸内レモンのブルブル プリン/スムージージュレ/岡山桃のベージュガトー/カクテルフルーツ/タピオカミルク/キャラメルプリン/ミニドーナツ/マカロン/セゾンフルーツ の中から5種類

■ Cold ■ チーズセレクション

ブリー/カマンベールチーズ/ミモレット/スモークチーズ/キャンディーチーズ

デクパージュセレクション

ローストビーフ
イカ墨リゾット

月替わりSPドリンク
千葉
千葉県
和梨チューハイ
山口
マンボ



月替わりSPドリンク

東北・北海道

■ Hot ■ ホットセレクション

北海道銀鮭のちゃんちゃん焼き/ホテルシェフのカーリ スープカレー レッド/マスカット入りサフランライス/仙台名物 牛タン鉄板焼き/北海道ザンギ油淋鶏風味/ジンギスカンキッチン TKスタイル/石狩鍋OR点心3種/フリチュールTK風 柑橘添えOR殻付き帆立のグリル/スパイシーポテトフリット/濃厚MISOスンドル

■ Cold ■ サラダセレクション

刺身盛り合わせ/ボイル 蟹ライムとレモン添え/低温調理白鶏のサラダ/ジャンボン・クリュー・サンドイッチ/帆立と海老とトマトのバジリックサラダ/メリメログリーンサラダ キッチンスタイル/北海道クラムチャウダー/飯盛町のキャロットラペサラダ

■ Cold ■ パティシエセレクション

洋ナシのコンポート/カヌレ/アップルパイタルト/モンブラン/キャラメルプリン/マカロン/ミニドーナツ/セゾンフルーツ の中から5種類

■ Cold ■ チーズセレクション

ブリー/カマンベールチーズ/ミモレット/スモークチーズ/キャンディーチーズ

デクパージュセレクション

骨付きポークステーキ
ジャボネソース

サーモンいぐらのカルボナーラ

月替わりSPドリンク
青森
ふじりんご
チューハイ
北海道
ガラナハイボール

ドリンクメニュー

ビール

アサヒエクストラゴールド(生)/麒麟一番搾り(生)/サントリー生/マルエフ黒(瓶)/ハートランド(瓶)/ノンアルコールドライゼロ

ピアカクテル

シャンディガフ/レッドアイ/ビターオレンジ

サワー

レモンサワー/グレープフルーツサワー/ピーチサワー/巨峰サワー/マンゴーサワー/柚子サワー

スマドリ ローアルコールドリンク

ハイボール/コークハイ/ジンジャーハイボール/ジントニック/ジンバック/オレンジブロッサム

その他アルコール

梅酒/ウイスキー/焼酎(麦・芋)/ワイン(赤・白)/フリージングハイボール

カクテル

ジントニック/モスコミュール/カシスオレンジ/カシスソーダ/カシスウロン/ファジーネーブル/ピーチウロン

ソフトドリンク

オレンジ/アップル/グレープフルーツ/コーラ/ジンジャエール



お得な前売券発売中

¥6,500

限定数なくなり次第販売終了

※ご購入当日はご利用出来ません。
ご利用日の前日までにご購入ください。

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 (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)

令和エモーショナル buffet 6月～8月

■メニュー

■ Hot ■ ホットセクション

サーモン パピオット/ホテルシェフのカーリー3種/色々魚介の
ニューバーグ風/チーズダッカルビ/飲茶3種/キッチン風フリ
チュール サワークリーム/ボンムフリット/ナン/本日のヌードル

デクパージュセクション ローストビーフ カuttingサービス

完熟トマトと水イカのイカ墨リゾット デクパージュ

■ Cold ■ サラダセクション

ゴイ・クワン・サムル(生春巻き)/長崎鮮魚のセビーチェ有機
プティサラダ添え/韓国風キンパ/クロワッサンド/マンゴーと
ルビーグレープフルーツのマリアージュサラダ/グリーンサラ
ダ/彩りプティマト/トウモロコシの冷製スープorジャガイモ
のピソワーズ

■ パティシエセクション

プティ マリトツォ/フワフワパンケーキ ベリーソース/
マンゴープリン/カヌレ/カッサータ/タピオカコナッツ チュー/
キャラメルプリン/ミニドーナツ/フルーツ大福/ゼンフルーツ
の中から5種類

■ パンセクション

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。



ザグローバルビュー長崎



カレー選手権開催

当ホテルシェフによるカレー選手権。
社内選考により、選ばれたシェフ3名による、オリジ
ナルカレーの中からお客様の投票によりグランプリ
を決定いたします。グランプリのカレーは、カフェ
ドビジュ、ザ・キッチンにてGrandメニューとして
販売、ご提供いたします。



グランプリになったシェフへご投票頂いた、お客様の中から抽選で
すてきなプレゼントもご用意しております!ぜひ、ご投票をお願いいたします!!

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

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

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 | 5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

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング

APICIOUS コラボ企画

老舗グランメゾン アピシウスの味を長崎で愉しむ

6/21(土)～22(日)

総料理長 森山 順一

高校卒業後、故郷宮崎県のフェニッ
クスリゾート(現:ホテル日南北郷リ
ゾート)に勤務。1998年にアピシウス
へ入社。2013年より副料理長に就
任。2024年6月、総料理長に就任。



エグゼクティブ ソムリエ 情野 博之

国際ソムリエ協会認定 インターナ
ショナルソムリエとして長年ソムリエ
業を営む。『ゴ・エ・ミヨ・東京2019』
において「ソムリエ オブ ザ イヤー」
受賞。女子栄養大学講師も務める。



1983年の創業以来、日本のフランス料理
界を牽引し続ける「アピシウス」。“最高
の一皿”を生み出すために妥協を許さない
食材へのこだわり、そしてフランス料理
の本質と代々引き継がれてきた「アピシ
ウス」の伝統レシピを大切にしながら、時代
ごとのエッセンスを加えた正統派フランス
料理をご堪能ください。

料金 | お1人様 ¥28,000 (税・サ込) | 18:30～21:00 (L.O. 20:30)

レストラン直通ダイヤル
095-820-1810

※仕入れにより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 ビジュー

スイーツバイキング

7月、8月の金曜日・土曜日※除外日 8月2日(土)、8月9日(土)

完全予約制		料金 (税・サ込)	大人	¥3,500
2部制	1部 11:00~13:00(LO12:30)		小学生	¥2,300
	2部 14:00~16:00(LO15:30)		幼児 (3~6歳)	¥1,200

メニュー

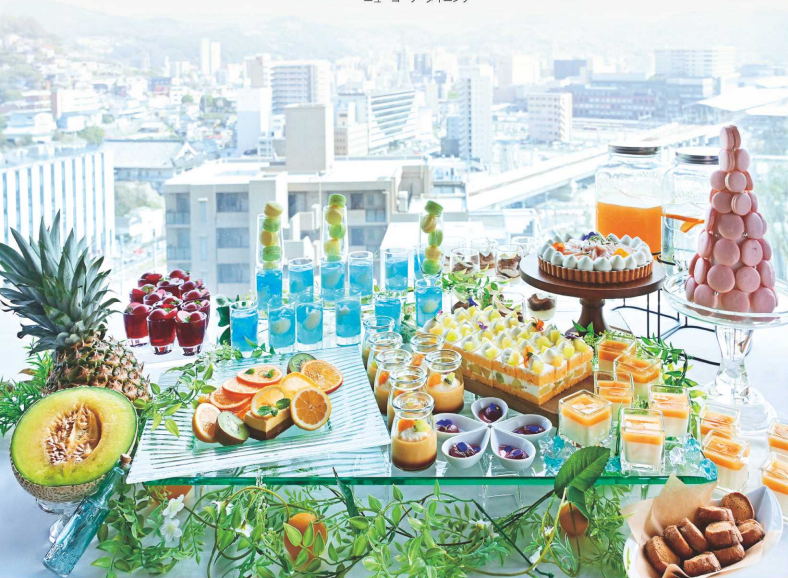
白桃のタルト/メロンのショートケーキ/あおぞらゼリー/巨峰のコンポート/
トロピカルクリームダンジュ/レモンマカロン

他、スイーツ全23種、サンドイッチ、軽食

初の15階

N.Y. DINING にて開催!!

ニューヨーク ダイニング



角の長崎
パン

Corrot
Cube Bread of Nagasaki
"Corrot"

「長崎の角パン Corrot」

見た目の可愛さと美味しさにイチコロッと
なって欲しいとの願いを込めて。

3日前までお取り置きも承ります。



コロット
公式Instagram



カフェド ビジュー
公式Instagram

カフェド ビジュー直通ダイヤル
095-820-1825

日本料理 「綵」 ～あやぎぬ～

夏プラン 鯉会席

6/1(日)～7/31(水)
17:00～21:00(LO.20:30)

¥11,000(税・サ込)
ワンドリンク付

メニュー

前 菜 オクラ辛子酢味噌和え/鬼灯玉子/玉蜀黍真丈
生湯葉/茄子煮浸し
お 焼 牡丹鱧/梅肉/法蓮草/酢橘
向 附 平政/平目/鰻湯引き/鮪/イクラ
揚げ物 鰻天麩羅/野菜天麩羅/岩塩
強 肴 鱧しゃぶ
替り肴 夏野菜のサラダ仕立て(土佐酢ジュレ)
食 事 焼き玉蜀黍御飯(香の物)
止 焼 白味噌仕立て
水菓子 アイス/フルーツ



8月限定

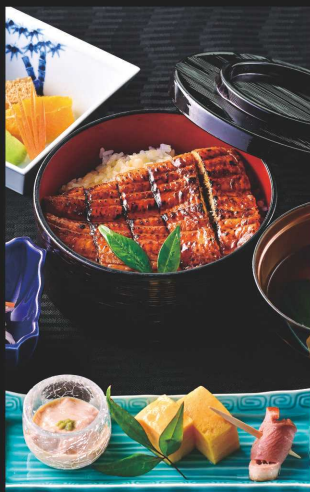
うな重

8/1(金)～31(日)

¥5,000(税・サ込)

メニュー

小 鉢 金平牛蒡
前 菜 だし巻き玉子/
合鴨燻製/
茄子の煮浸し
お 重 うな重
お 焼 すまし仕立て
水菓子 わらび餅/フルーツ



紫陽花 夏メニュー

6/1(日)～8/31(日)
17:00～21:00(LO.20:30)

¥8,000(税・サ込)

メニュー

前 菜 オクラ酢味噌和え/玉蜀黍真丈/
サバの燻製/ミニトマト醤油漬/
茄子煮浸し
お 焼 ずんだつまみ/平目吉野/三つ葉/
酢橘
向 附 平政/平目/野茂鰯/鮪/水鳥賊
蓋 物 蓮根饅頭/スナップエンドウ/辛子
強 肴 ばってん鶏塩麹漬/
インカの目覚め/パプリカ/
ブロッコリー
替り肴 海老と夏野菜の天麩羅/岩塩
酢の物 地ダコと若芽土佐酢ジュレ
握り寿司 平政/平目/鮪/海老/水鳥賊
止 焼 白味噌仕立て
水菓子 わらび餅/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

お誕生日やお子様の進学や卒業、
長寿のお祝いにご利用下さい

料金(税・サ込) ¥12,000 | ¥15,000

特典 乾杯用
スパークリングワイン 1本付

※フリードリンクプランも承ります。

仕入れにより内容が部変更になる場合がございます。

ザ・グローバルビュー長崎
日本料理「綵」～あやぎぬ～

095-821-1111

営業時間 17:00～21:00
ラストオーダー 20:30
定休日 月曜日、木曜日

月曜日が祝日の場合は、火曜日、
木曜日が祝日の場合は金曜日が定休。

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周年セルフエステもOPEN
来館特典・成約特典あり
このタイミングをお見逃しなく



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

まずはフェアのご予約を!



GLOBAL
Story Special
特典

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

チャペル挙式料金20万円(全額) &

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!!



SUMMER PARTY PLAN 3F 宴会場個室貸切プラン

6月、7月、8月は各月限定メニュー(個別・卓盛・ブッフェ)にてお楽しみ下さい。

料金 6月限定プラン(オリジナル):¥8,500/¥10,500/¥12,000 7月限定プラン(佐賀牛フェア):¥8,500/¥10,500
(御一人様/税・サ込) 8月限定プラン(サマープラン) **特別価格** :¥7,500/¥8,500/¥10,500

ご利用人数 8名様~320名様

プラン特典 ①会場費(2時間) ②基本音響照明設備使用料(マイク2本含む) ③プロジェクター・スクリーン使用料無料

FREEDRINK 生ビール・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

メニュー(一例) ※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。 ※国産米を使用しております

	個 別	卓 盛	ブ ッ フ ェ
7月 佐賀牛フェア ¥10,500	プティオードブル & ピンチョス (ワカモレディップ/白味噌チーズテリーヌ 海老のカダイフ巻き/秋刀魚八幡巻/ ミニカプレーゼ/野菜のテリーヌ/季節の 彩り野菜/梅ドレッシング/フルールドセル /白醬油オイル) 中華刺身 三点盛り 季節野菜のポタージュ オマール海老のポワレ ブイヤベース仕立て 佐賀牛肩ロース肉のロースト 黒オリーブのラヴィゴットソース 季節御飯 赤出汁 パティシエ特製デザート コーヒー	中華刺身 3種盛り オードブルバリエ サラダカプレーゼ サンバルチキングリル シェフのお任せパスタ 炭火焼ローストポーク ハニーマスタードソース オマール海老のポワレ ブイヤベース仕立て 佐賀牛肩ロース肉のロースト 黒オリーブのラヴィゴットソース 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	中華刺身 3種盛り オードブルバリエ サラダカプレーゼ 四川麻婆豆腐 サンバルチキングリル シェフのお任せパスタ 炭火焼ローストポーク ハニーマスタードソース オマール海老のポワレ ブイヤベース仕立て 佐賀牛肩ロース肉のロースト 黒オリーブのラヴィゴットソース 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
特別価格 8月 サマープラン ¥7,500	プティオードブル & ピンチョス (ワカモレディップ/白味噌チーズテリーヌ 海老のカダイフ巻き/秋刀魚八幡巻/ ミニカプレーゼ/野菜のテリーヌ/季節の 彩り野菜/梅ドレッシング/フルールドセル /白醬油オイル) 中華刺身 三点盛り 季節野菜の冷製ポタージュ 旬魚のグリエ ブイヤベース仕立て 雲仙豚肩ロース肉のロースト シャンピニオンソース 季節御飯 赤出汁 パティシエ特製デザート コーヒー	中華刺身 3種盛り オードブルバリエ サラダカプレーゼ サンバルチキングリル シェフのお任せパスタ 旬魚のグリエ ブイヤベース仕立て 雲仙豚肩ロース肉のロースト シャンピニオンソース 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	中華刺身 3種盛り オードブルバリエ サラダカプレーゼ 四川麻婆豆腐 サンバルチキングリル シェフのお任せパスタ 旬魚のグリエ ブイヤベース仕立て 雲仙豚肩ロース肉のロースト シャンピニオンソース 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

当プランに関するお問い合わせ、ご予約は右記までご連絡下さい。 TEL.095-820-1809 (宴会課直通)

New 宿泊限定!大浴場OPEN



利用時間

浴 場 16:00▶深夜 1:00 早朝5:00▶10:00
サウナ 16:00▶深夜12:00 早朝5:00▶ 9:00

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



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/
twitter/https://twitter.com/tgvnagasaki
facebook/https://www.facebook.com/tgv.nagasaki/