

N.Y. DINING

ニューヨークダイニング

Xmas Dinner

地元食材にこだわった料理と
最上階からのすばらしい夜景をお楽しみください

12/20(土)～12/25(木) | 2部制 17:30-18:00～1部スタート / 20:00-20:30～2部スタート
※ご利用時間は2時間とさせていただきます。

ノエル ¥18,000(税・サ込)	
Amuse	
始まりの一品	
Hors-d'oeuvre	
車海老	フレッシュ帆立 黒アワビのエチュペ ガトー仕立て
Soupe	
ブラウン	マッシュルームのスープ パイ包み焼き
Poisson	
カナダ産フレッシュオマール海老のグリル	クリスマスカラー
Gratité	
五島キャンベル・アーリーロゼのお口直し	
Viande	
長崎和牛ヒレの網焼き	野菜ソムリエ監修温野菜添え トリュフの香り
Dessert	
さちのか苺のミルフィーユ	濃厚バニラアイス添え
Mignardises	
小菓子	
Pain	
バケット	
Café	
珈琲又は、紅茶	

右記のコースもございます(税・サ込) ¥12,000 | ¥15,000

※仕入れ状況等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

Xmas Cake & Roast Chicken

苺のタルト

限定150個

18cm ¥5,500 (税込)

クリスマス限定アーモンドクリームを使った苺のタルト。アクセントにラズベリージャムを使用。

苺の生クリーム

限定150個

18cm ¥5,500 (税込)

限定50個

15cm ¥4,500 (税込)

甘さ控えめのビジュ特製生クリームケーキ

グランショコラ

限定70個

15cm ¥6,000 (税込)

フランス産のチョコレートを使用し、オレンジとキャラメリゼしたヘーゼルナッツをちりばめたクリスマスだけのスペシャルティ。

ホテル特製ローストチキン

1日30個限定販売 ¥4,500 (税込)

国産鶏まるまる1羽を使ったローストチキン。オリジナルスパイスを使い低温調理でふっくらジューシーに仕上げました。

ケーキとチキンのセット購入で

500円割引

予約受付 ～12/17(水)まで

受け取り期間 | 12/20(土)～12/25(木) | 10:00～18:00

カフェド ビジュ直通ダイヤル | 095-820-1825

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

Special

THE GLOBAL VIEW 長崎

年末年始特集

2025 — 2026

ザ グローバルビュー長崎 年末年始特別イベントのご案内

年末年始特別イベント

2025
12月31日
大晦日宿泊者限定

JAZZ ディナーコース

18:00～ディナースタート | 19:30～JAZZ演奏スタート

メニュー

■ハモンセラーノとポークリエット
季節野菜のリース仕立て

■鮑のソテー フレッシュトマトと大葉のサルサ

■季節野菜のポタージュ

■アルティザン
オリーブオイル

■旬魚のグリエ
スパイスジェノヴェーゼ

■国産牛ロース肉のレモンステーキ風
季節野菜添え

■大晦日スペシャルデザートビュッフェ

■コーヒー

フリードリンク付き

※仕入れ状況等により内容が一部変更になる場合がございます。

Jazz Concert



菅原 花月 (Vocal)



月岡 翔生子 (Piano)



丹羽 肇 (Bass)



草場 拓馬 (Sax)

大晦日 宿泊者限定 イベント	22:00～	■年越し蕎麦 ■振舞い酒 3F アメジスト	23:30～	■カウントダウンJAZZコンサート ジャズ演奏や宝くじなど新年の幕開けを盛り上げます
----------------------	--------	--------------------------	--------	---

2025年12月31日
タイムスケジュール

Buffet & Dining
The Kitchen
ザ キッチン

朝食営業 | ランチ営業
6:30～10:00 | 12:00～14:30

ディナー営業
17:30～21:00

日本料理「綵」～あやぎぬ～

ディナー営業
第1部 16:00～18:30
第2部 19:00～21:00

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング

ディナー営業(コース料理)
第1部 17:30～18:00～
第2部 20:00～20:30～

3F 宴会場

JAZZディナーコース
18:00～

年越し蕎麦・振舞い酒
22:00～23:30

カウントダウンJAZZコンサート
23:30～0:30

2026年1月1日
タイムスケジュール

1F ロビー

餅つき大会 | お屠蘇・甘酒
9:30～10:30 | 9:30～11:00

※餅つき大会は1月2日も開催します

3F 宴会場

新春落語 | 変面ショー
15:00～ | 16:30～

Buffet & Dining
The Kitchen
ザ キッチン

朝食営業 | ランチ営業
6:30～10:00 | 12:00～14:30

ディナー営業
17:30～21:00

日本料理「綵」～あやぎぬ～

おせち朝食
7:30～11:00

ディナー営業
第1部 16:00～18:30
第2部 19:00～21:00

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング

ディナー営業(コース料理)
第1部 17:30～18:00～
第2部 20:00～20:30～

年末年始 プラン

2025
12/30(火)～
2026
1/3(土)

2部制 1部 16:00～18:30
2部 19:00～21:00

¥15,000(税・サ込)

メニュー

前 菜 生カラスミ/サザエ旨煮/錦玉子/
松風真丈/柿博多

お 碗 祝い尾鰯

向 付 平政/真鯛/鰯/イクラ/水鳥賊/地ダコ

蓋 物 甘鯛白子蒸し 鰻頭/ブロッコリー/銀鮓

強 肴 国産牛サーロイン 炭焼き/山椒ソース

インカ/ブロッコリー/ヤングコーン

替り肴 銀鮓とホタテの西京焼き仕立て

箸休め 金河豚湯引き/辛子酢味噌

揚げ物 車海老と野菜の天麩羅/岩塩

酢の物 鯨ベーコン/湯かけ鯨/薬味

食 事 真鯛/鰯/穴子/
長崎鉄火巻(白味噌仕立て)

水菓子 葛餅/フルーツ



Buffet & Dining
The Kitchen
ザ キッチン

年末年始スペシャルバイキング

レストラン直通ダイヤル
095-820-1810

ランチ 2025 2026
12/30(火)～1/4(日) 12:00～
14:30(LO14:00)

料金(税込) 大 人 ¥4,500 | 小学生 ¥2,500 | 幼 児 ¥1,500 (4歳未満無料)

冷製料理

ハモンセラーノ/明太子入り
ポテトサラダ スモークサー
モンのせ/メランジェグリー
ンサラダ/他約10品

温製料理

ピッツァ・アシチリアーナ/ピ
ッツァ・クワトロフォルマッジ/
柔らかな牛のプレゼ プルゴ
ーニュ風/スプリングポテト/
他約7品



ディナー 2025 2026
12/30(火)～1/3(土) 17:30～
21:00(LO20:30)

料金(税込) 大人 飲み放題付 ¥7,500 | 中高生 ¥5,700 | 小学生 ¥4,000 | 幼 児 ¥2,000 (4歳未満無料)
食事のみ ¥5,700

冷製料理

長崎のお刺身盛り合わせ/
五島豚の冷製しゃぶしゃぶ/
雲仙・島原鶏のバンバンジー/
他約9品

温製料理

ピッツァ・マリナーラ/ピッツァ・
クワトロフォルマッジ/ロースト
ビーフor佐世保レモンステーキ/
長崎郷土料理～長崎角煮
鰻頭or飲茶3種/他約8品

お子様コーナー

ミニハンバーグ ポテトフライ
エビフライ ミートソースパスタ



※仕入れ状況等により内容が一部変更になる場合がございます。

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング



年末年始特別ディナー

2025 2026
12/30(火)～1/3(土) 2部制 17:30-18:00～1部スタート /
20:00-20:30～2部スタート
※ご利用時間は2時間とさせていただきます。

長崎尽くしのスペシャルディナー ¥20,000(税・サ込)

1st amuse

島原ホウレンソウのビスコンティ

2nd amuse

五島産黒鮑のバップール フリット

Hors d'oeuvre

長崎鮮魚のタルタル有機プチサラダ添え

Soupe

長崎牛のコンソメスープ金箔のアクセント

Poisson

野母崎産 伊勢海老のグリル 軽いグラティネ仕上げ

Viand

A5ランク九州和牛フィレとロースのハーブ&ハーブ

Dessert

ホテルメイドバケット

Pain

あまおう苺のアラモードとジャージーアイス

Café

対馬焙煎珈琲又は、長崎和紅茶

右記のコースもございます(税・サ込) | ¥12,000 | ¥15,000

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

※仕入れ状況等により内容が一部変更になる場合がございます。

新年最初の
運試し

新春宝くじ

お屠蘇・甘酒



三遊亭らっ好
新春落語

チケット
一般販売

大 人 ¥2,500
小学生 ¥2,000
幼 児 無料
※ご予約限定

晴れやかな1年の
始まりに新春落語で
初笑いをお届けします。



三遊亭らっ好



変面ショー

中国・成都発祥
300年以上の
歴史を持つ
伝統芸能「変面」