

年末年始
特別イベントの
ご案内

THE GLOBAL VIEW 長崎

年末年始特集

2026 → 2027



年末年始特別イベント

2026年12月31日 大晦日 宿泊者限定

JAZZディナーコース

メニュー

- ポークリエットと生ハムと季節野菜のリース仕立て赤玉葱ヴィネグレット
- 鮑のソテー
焦がしバター醤油と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
- パン：アルティザン
オリブオイル
- 長崎県産真鯛のヴァプール山葵バルサミコソース
- 国産牛ロース肉のロースト和風おろしソース
- スペシャルデザートブッフェ
- コーヒー

18:00～ディナースタート
19:30～JAZZ演奏スタート

※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。



月岡 翔生子 (Piano)



菅原 花月 (Vocal)



草場 拓馬 (Sax)



丹羽 肇 (Bass)



東 貴宏 (Drums)

保育士在中

キッズスペース

18:00～23:00

ご利用無料です

3F アメジスト

- ・映画上映
- ・託児スペース

大晦日
宿泊者限定
イベント

22:00～23:30
3F サファイア

■年越し蕎麦
■振舞い酒

23:30～0:30
3F トパーズ・ジェイド

■カウントダウンJAZZコンサート

タイムスケジュール

2026.12/31(木)

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「**緋**」～あやぎぬ～

2部制 | 1部 16:00～18:30
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

- ◆トパーズ・ジェイド
 - ◆サファイア
 - ◆アメジスト
- JAZZディナーコース 18:00～
◆アメジスト
キッズスペース 18:00～23:00
◆サファイア
年越し蕎麦・振舞い酒
22:00～23:30
◆トパーズ・ジェイド
カウントダウンJAZZコンサート
23:30～0:30

2F 神殿

初詣(諏訪神社 分祀) 0:00～1:00

2027年1月1日 元日 宿泊者限定

ミラクルひかる ものまねディナーショー 2027

メニュー

- 長崎県産真鯛の白いカルパッチョ
柑橘のヴィネグレット
- 炙り煮穴子と大根のコンフィ
オマール海老のコンソメ
- 季節野菜のポタージュ
- パン:アルティザン
オリブオイル
- 金目鯛の天火焼き
柚子味噌オランダソース
- 国産牛フィレ肉のロースト
キノコ入りマッシュポテト
マデラソース
- スペシャルデザートブッフェ
- コーヒー

※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。

18:00～ディナースタート
19:30～ものまねショースタート

ものまね界の ジャンヌ・ダルク ミラクルひかる

抜群の歌唱力に裏打ちされた「歌まね」から、本人が憑依したかのような「しゃべりまね」まで、高いクオリティを誇るレパートリーの数々で、女性ものまね芸人の新境地を開拓。フジテレビ系「ものまね王座決定戦」で優勝、準優勝の経験をもつ。ものまね番組のほか、多くのバラエティ番組でも活躍中。自身が開設する YouTube「ミラクルひかるチャンネル」でも人気ぶりを博している。

餅つき大会



お屠蘇・甘酒



長崎風(ハタ)手づくり体験 (3部制)



13:00/14:30/16:00(各20名迄)

職人 小川 曉博 氏
創業明治40年の老舗、小川風店の3代目。

長崎風(ハタ)：
異国伝来の長崎のハタ。春の恒例行事として行う風合戦が稲佐山などで行われている。

写真提供:長崎市

元日
宿泊者限定
イベント

タイムスケジュール

2027.1/1(金)

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「**緋**」～あやぎぬ～

2部制 | 1部 16:00～18:30
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～

2F 神殿

初詣(諏訪神社 分祀) 8:00～18:00

1F ロビー

餅つき大会 | お屠蘇・甘酒
9:00～11:00 | 9:00～11:00
(2部制)

3F 宴会場

- ◆トパーズ・ジェイド
 - ◆サファイア
 - ◆アメジスト
- ◆アメジスト
キッズスペース 12:00～21:00
◆サファイア
長崎風(ハタ)手づくり体験
(3部制)
13:00/14:30/16:00
◆トパーズ・ジェイド
ミラクルひかるディナーショー
18:00～

日本料理
「綵」
～あやぎぬ～

日本料理「綵」予約
095-821-1111

年末年始プラン ¥15,000 (税・サービス料込)

2026 12/30(水)～2027 1/2(土) | 2部制 | 1部 16:00～18:30
2部 19:00～21:00

メニュー

前菜 黒豆松葉/錦玉子/伊達巻/柿チーズ/紅白鮎

お祝 祝い尾鰭

向付 鮎/平政/真鯛/鰯/水鳥賊/イクラ

蓋物 甘鯛白子蒸し鰻頭/小松菜/銀鮎

強肴 国産牛サガリ/銀鮎西京味噌/帆立西京焼き/

彩り野菜/和風おろしソース/はじかみ

替り肴 鯨ベーコン/湯かけ鯨/菜味/大葉

酢の物 金河豚湯引き/分葱/辛子酢味噌

握り寿司 鮎/鰯/真鯛/白鉄火巻き

止め碗 島原合わせ味噌仕立て

水菓子 葛餅/フルーツ



あやぎぬ お節販売 限定20食 ¥50,000 (4人前) (税込)

1段目(25種)

金箔/鮎柔らか煮/伊勢海老/キャビア/伊達巻き/梅人參/国産牛ロース味噌漬/白甘鯛塩麹焼/車海老旨煮/生カラスミ/ミニトマト/レモン煮/帆立西京焼き/スナッペンエンドウ/黄金じゃがいも/赤パプリカ/黒豆蜜煮金箔/はじかみ/姫サザエ旨煮/レモンスライス/カニ爪/穴子押し寿司/海老の押し寿司/ガリ/子持ち昆布/雲仙ハム香草パン粉焼き

2段目(25種)

南蛮漬/柚子窠紅白鮎/葛餅母/栗きんとん/イクラ醤油漬/鰯バルサミコ漬/茗荷甘酢漬/錦玉子/鶏の八幡巻/レモンスライス/合鴨燻製ピンチョス串/昆布巻き/丸十樽燻煮/パテドカンパニニ/塩入銀杏/烏賊の魚卵詰め/牛筋時雨煮/豚のテリース/海老カダイフ/梅人參/手まり麩/長崎海老ハシ/金柑蜜煮/金箔/数の子

※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。画像はイメージです。

Buffet & Dining
The Kitchen
ザ キッチン

年末年始スペシャルブッフェ

レストラン予約 | 095-820-1809

※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。画像はイメージです。

ランチ 2026 12/30(水)～1/3(日) 2027 12/30(水)～1/3(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 カッティングサービス/
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・マリナーラ/ピッツァ・クワトロ
フォルマッジ/牛頬肉のビーフシチュー
/ブルゴーニュ風/天然真鯛の姿焼き/
スパイシーポテト/他約7品

ディナー 2026 12/30(水)～1/2(土) 2027 12/30(水)～1/2(土) 17:30～21:00 (LO20:30)

料金(税込)

大人 飲み放題付 ¥7,500

食事のみ ¥5,700

中高生 ¥5,700

小学生 ¥4,000

幼児 ¥2,000

(4歳未満無料)

冷製料理

長崎のお刺身盛り合わせ/冷製蒸
し蟹TKスタイル/五島豚の冷製し
ゃぶしゃぶ/他約11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/他約10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



マジックショー

2026 12/31(木)・2027 1/1(金) 2日間開催

バーマジシャン
VICTOR
ヴィクター

思案橋「Bar VICTOR」店主。お店で毎日実演する他、披露宴やパーティー等でも活躍。SAM全国大会クロスアップマジック部門出場。

N.Y. DINING
ニューヨーク ダイニング

レストラン予約 | 095-820-1809

生演奏付き

年末年始特別ディナー

2026 12/30(水)～2027 1/2(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。



※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。画像はイメージです。

長崎尽くしのスペシャルディナー ¥15,000 (税・サービス料込)

1st amuse

地毛雲丹と野菜のムース コンソメゼリー寄せ

2nd amuse

五島産黒鮫の軽い炙り肝のアクセント

Hors d'oeuvre

橘湾直送 鮮魚のタルタル有機ブティサラダ添え

Soupe

長崎鮮魚のスープ

Poisson

野母崎産 伊勢海老のグリル

Viard

A5ランク九州和牛フィレとロースのハーフ&ハーフ

Pain

ホテルメイドパケット

Dessert

さちのか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・サービス料込) | ¥10,000 | ¥12,000

N.Y. DINING

ニューヨーク ダイニング

Xmas Dinner

12/23(水)~12/25(金)

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。

最上階からのすばらしい夜景をお楽しみください。



ノエル ¥15,000(税・サービス料込) +¥3000で長崎和牛フィレ肉&ロース

Amuse
始まりの一品
Hors-d'oeuvre
長崎鮮魚と帆立のノエルマリアージュ 彩り冬野菜とともに
Soupe
聖夜を彩るコンソメ・ドゥーブル
Poisson
カナダ産フレッシュオマール海老のグリドル クリスマスカラー
Viande
ランド産 ビジョーノのロティエー ジョール トランペット モリーユ3種の茸
Granité
シャンパンとレモンバームのグラニテ 爽やかなひととき
Dessert
ノエルを彩る苺とベリーのア・ラ・モード
Mignardises
小菓子
Pain
バケット
Café
コーヒー&紅茶

右記のコースもございます(税・サービス料込) ¥10,000 | ¥12,000

※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。画像はイメージです。

Cafe de Bijoux Xmas Cake

苺の生クリーム

甘さ控えめのビジュート製生クリームケーキ

18cm ¥6,000(税込)

苺のタルト

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。アクセントにラスベリージャムを使用。

18cm ¥6,000(税込)

グランショコラ

フランス産のチョコレートを、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。

21cm ¥6,500(税込)

ホテル特製 ローストチキン

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。

¥5,000(税込)

ケーキとチキンのセット購入で500円割引

予約受付 ~12/17(木)まで

受け取り期間 | 12/19(土)~12/25(金) | 10:00~18:00

カフェドビジュ
095-820-1825

ホテル特製 シュトレン

シュトレンはドイツの伝統菓子でクリスマスの約4週間前から薄く切って少しずつ食べながらクリスマスの降誕を待ち望むという風習があります。



洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツを贅沢に使用。中にはマジパンを忍ばせ、しっとりとした食感と豊かな風味にこだわった一品です。

1本 ¥3,000(税込)

受け取り期間 | 12/1(火)~12/25(金) | 10:00~18:00

画像はイメージです。

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



公式 LINE



公式 Instagram