

GLOBAL Story

Vol.06
2025
3/4/5



カフェドビジュ
Cafe de Bijoux
スイーツバイキング

3/1(土)~4/12(土) 期間中の(金)・(土)

完全予約制

2部制

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

料金
(税・サダ)

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
苺のショートケーキ
苺のタルト
フリーズシャンドゥーヤ
グラスミルフィーユ
みたらし団子
他スイーツ23種



サンドイッチなどの軽食も
ご準備しております



CAFE.DE.BIJOUX

カフェドビジュ
公式インスタグラム



角の長崎
パン

Corrot
Cube Bread of Nagasaki
"Corrot"

コロッと
「長崎の角パン Corrot」

ラムフレンチ

ラム酒入りの卵液に1日じっくり浸して焼き上げた
フレンチトースト。
アクセントにメープルシロップをおかけ下さい。

ブルーベリーチーズ

クリームチーズに自家製のブルーベリーソースをトッピング。

黒豆クリーム

黒豆ときなこクリームのコラボで和風テイストに仕上げ、
見た目は春らしさをイメージ。

各¥400(税込)

3日前までの御予約も承ります。

カフェドビジュ直通ダイヤル

095-820-1825



@CORROT_CORROT

コロッと
公式インスタグラム

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(LO.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)



平成ノスタルジー buffet

3月
～
5月

■メニュー

Hot

■ホットセクション

長崎牛のすき煮/天然真鯛の姿焼き/ローストチキン ザ・キッチンスタイル/フカヒレのロワイヤル風プティ茶碗蒸し
キッチンスタイル/和風おろしハンバーグ/点心3種/スパイスグリーンカレー タイ米と一緒に/長崎スパイコー

■デクパージュセクション

ローストポーク カuttingサービス/カルボナーラ ワゴンサービス

Cold

■サラダセクション

ワカサギのオリエンタル風カルピオーネ/長崎県産真鯛のカルパッチョ有機プティサラダ添え/諫早ミニトマトと
モッツアレラとナッツ類のサラダ バージンオリーブオイルで/パティ・ド・カンパーニ ピクルス添え/イチゴの白あ
えマリナージュサラダ/キャロットラペ干し葡萄とマドラス風味/オーガニックサラダ2種/日替りピンチョス/お任せ
海鮮丼(ミニ)

■チーズセクション

グラナパダーノ/ミモレット/ブリー・ド・モー/サントモール/テイドモアンヌ/ボンレバック/コンディメント(竹炭
クラッカー、グリッシーニ、バルケット)の中から5種類

■パティシエセクション

苺のモンブラン/フワフワパンケーキ ベリーソース/種なし巨峰とマスカットのコンポート/苺のショートケーキ/季節のタル
ト/トウカンロン/キャラメルプリン/セゾンフルーツ/

■パンセクション ホテルメイドブレッド12種

クロワッサン/デニッシュ/バゲット/ソフトロール/ドーナツ など

飲み放題付きランチbuffet

料金 ¥5,500(税・サ込)

■ドリンクメニュー

カクテル

カンパリオレンジ/カンパリオザダ/スプモーニ/カシス
オレンジ/カシスウーロン/カシスグレープフルーツ/
ファジーネーブル/ピーチフィズ/レゲエパンチ/ジン
トニック/スクリュードライバー/モスコミュール/ウォッカ
トニック/チキラーサンライズ/モヒート/キール/キティ

ビール

瓶ビール/ノンアルコールビール

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/梅サワー/巨峰サワー

ワイン・その他

ワイン 白・赤/梅酒/ウイスキー/焼酎 麦・芋

ノンアルコール

オレンジジュース/アップルジュース/グレープフルーツジュース/コーラ/ジンジャーエール/ウーロン茶/
ノンアルコールカクテル各種



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

17:30~21:30(LO.21:00)

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

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 | カクテル3種 |
| ワイン(赤/白) | サワー5種 |
| ウイスキー | ノンアルコールビール |
| ハイボール | ウーロン茶 |
| ジンジャーハイボール | オレンジジュース |
| 焼酎(麦/芋) | ジンジャーエール |
| 梅酒(サワー) | |

¥8,000プラン (税・サ込)

Hors d'oeuvre

フォアグラカナルと島原大根のマリアージュ 巨峰のソース

Soup

レンズ豆とひよこ豆のクリームスープ軽い泡仕立て

Poisson

橘産真鯛のポワレ
オーガニック赤ワインソース

Viand

長崎牛のロティ野菜ソムリエ監修の
温野菜と紫マスタード

Dessert

南島原深江の洋梨のコンポート
キャラメルアイス添え

Pain

ホテルメイドバゲット
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

¥9,000プラン (税・サ込)

Amuse

有機野菜のアミューズ

Hors d'oeuvre

フォアグラと島原大根のマリアージュ
巨峰のソース

Soup

レンズ豆とひよこ豆のクリームスープ
軽い泡仕立て

Poisson

オマール海老のソテーとそのジュ
根セロリのピューレとチップス

Viand

長崎牛のロティ 野菜ソムリエ監修の
温野菜と紫マスタード

Dessert

南島原深江の洋梨のコンポート
キャラメルアイス添え

Pain

ホテルメイドバゲット
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

¥10,000プラン (税・サ込)

Amuse

有機野菜のアミューズ

Hors d'oeuvre

五島産アワビの
パップールフリット

Soup

レンズ豆とひよこ豆の
クリームスープ軽い泡仕立て

Poisson

オマール海老のソテーとそのジュ
根セロリのピューレとチップス

Granite

ロゼシャンパンのグラニテ

Viande

出島ばらいろの網焼き
野菜ソムリエ監修の温野菜と
紫マスタード

Dessert

南島原深江の洋梨のコンポート
キャラメルアイス添え

Pain

ホテルメイドバゲット
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



女子会、ワイン会等、各種ご会食にご利用下さい。

季節や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～

ゴールデンウィーク

特別プラン 4/25(金)・26(土) 5/3(土)～5/5(月)

¥12,000(税・サ込) | 2部制 | 1部: 17:00-17:30 スタート
2部: 19:30-20:00 スタート
ワンドリンク付 ※ご利用時間は2時間とさせていただきます。

メニュー

- 前 菜 生湯葉/生カラスミ/錦玉子/合鴨燻製/アサリ真丈
- お 椀 長崎お尾簾
- 向 附 平政/真鯛/野母崎鰯/鮪/地蛸/イクラ
- 蓋 物 蓮根饅頭/飛龍頭/隠元/銀鮎
- 強 肴 佐賀牛ざぶとんステーキ/インカの目覚め/
パプリカ/ブロッコリー/ステーキソース
- 替り肴 鱈と野菜の天麩羅/岩塩
- 酢の物 鯨ベーコン/湯かけ鯨/薬味/ポン酢
- 食 事 真鯛/鮪/縹鰯/海老/水鳥賊
- 止 椀 白味噌仕立て
- 水菓子 わらび餅/フルーツ



紫陽花 春メニュー

3/1(土)～5/31(土)
17:00～21:00(LO.20:30)

¥8,000(税・サ込)

メニュー

- 前 菜 菜の花浸し/翡翠真丈/
空豆/錦玉子/飯蛸桜煮
- お 椀 浅利つみれ/法蓮草/
大原木湯葉/酢橘
- 向 附 平政/野母鰯/桜鯛/鮪/
水鳥賊
- 蓋 物 道明寺桜蒸し/
花卉百合根/銀鮎
- 強 肴 佐賀牛ざぶとんステーキ/
インカの目覚め/パプリカ/
ブロッコリー/ステーキソース
- 揚げ物 春野菜の天麩羅/岩塩
- 酢の物 地ダコと辛子酢味噌
- 食 事 鯛飯/香の物



夜桜会席

3/1(土)～4/30(水)
17:00～21:00(LO.20:30)

¥11,000(税・サ込)

メニュー

- 前 菜 春野菜の和え物/空豆/
鶯翠豆真丈/飯蛸桜煮/
錦玉子
- お 椀 蛤潮仕立て
- 向 附 平政/桜鯛/縹鰯/鮪/
帆立/イクラ
- 蓋 物 桜煮/花卉百合根/鶯鮎
- 強 肴 桜鯛西京焼き/
海老煎餅/花蓮根/染卸し
- 替り肴 鱈天麩羅/野菜天麩羅/
岩塩
- 握 り 桜鯛/鮪/縹鰯
- 止 碗 アラ汁白味噌仕立て
- 水菓子 葛餅/フルーツ



歓送迎会 プラン

3/1(土)～
4/30(火)

17:00～
21:00(LO.20:30)

料金(税・サ込)
¥11,000

※飲み放題付
※15名様以上で貸切可能※2名様からのご予約
※2名様から8名様まで個室対応可能



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周年のBIG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 *Special*
Story 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25万円(全額) & デザートbuffet
プレゼントさせていただきます!!



THE GLOBAL VIEW

歓送迎会 Plan

～5/31(金)

3F 宴会場
個室貸切
プラン

料金(御一人様/税金・サービス料込)

¥8,500/¥10,500/¥12,000

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)
- ・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)

プラン特典

- ①30名様毎に1名様分無料
- ②プロジェクター・スクリーン使用料無料
- ③地下駐車場使用料無料(宿泊者は有料)

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4種・サワー3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

ベストレート宣言

公式ホームページでご提供する宿泊料金は

「最低価格」

であることを保証いたします。



THE GLOBAL VIEW長崎が提供する宿泊プランは
公式ホームページからの予約が大変お得です。
THE GLOBAL VIEW長崎で、便利・安心のご滞在を。
ご予約は是非公式ホームページからどうぞ。



ご予約はコチラ▶

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