

GLOBAL Story

Vol. 11
2026
6/7/8



SKY BEER HALL 2026

Buffet & Dining
The Kitchen
ザキッチン

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

6/26(金)~9/26(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
※7/26(日)は特別開催

料金 (税・サービス料込)	食べ放題・飲み放題	食事のみ(ソフトドリンク飲み放題)
	大人	大人(中高生含む) ¥4,980
	当日 ¥7,500	小学生 ¥2,000
	前売 ¥6,500	幼児(4歳未満は無料) ¥1,000

ザ・グローバルクルーズ

世界を旅する美食のパレット



毎月変わるテーマで巡る世界の美食をお楽しみください

6・7月 アジアン屋台巡り

月替わり特別カクテル
マンゴーオレンジスピリッツ/パッションジンジャー

- | | |
|---|--|
| <p>Cold</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本.....海の幸・長崎鮮魚の屋台盛り 中国.....四川風麻辣香る冷やし豆腐/えび香るサクサクせんべい/白鶏スパイシー屋台仕立て 韓国.....韓国屋台風キンパ/韓国海苔の辛ナムル/手軽にトクンカロン タイ.....蒸し鶏の冷製 エスニックソース(カオマンモックガイ) インドネシア.....ゴイ・クワン・サムル(サーモンと野菜の生春巻き) ベトナム.....クビオカとココナッツのチュー(ココナッツミルク・タピオカ・白玉が入ったデザート) 台湾.....マンゴープリン/辣毛豆(台湾風枝豆) | <p>Hot</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本.....揚げたて横丁・天麩羅/フライド蛸焼き ス克蘭ブルエッグソース 中国.....蒸し屋台・飲茶3種/担々麺orフカヒレ麺 or冷蕎麦orベトナム風ライスヌードルスープ 韓国.....豚の骨付きカルビ焼き(韓国スタイル) タイ.....ナイトバザール トムヤムクンor魚のカーパップ風スパイス煮込み/スパイシー&ジューシー ムービン・ガイヤーン(タイのチキン串)/屋台風グリーンカレー ココナッツの香り インドネシア.....バターマサラで煮込んだチキンと香り立つジャスミンライス/インドネシア伝統のスパイス炒飯「ナシゴレン」(インドネシアソース)/アジアスタイル焼ヌードル インド.....香草ガリックを乗せてた貝のオープン焼き |
|---|--|

8月 地中海バカンス

月替わり特別カクテル
オペレーター/シトラスレモンジンジャー

- | | |
|--|---|
| <p>Cold</p> <ul style="list-style-type: none"> キヌア大麦サラダ ライムと南瓜シード キャロットドレッシング / 地鍋のカルパッチョ ガルシアのエスプリ / サーモンのミキユイ 佐世保レモンシトラス地中海ピネグレット / 地中海風彩りオリーブとドライトマトのコンボジション / チャパタのバニーニサンド / ポテトフライ コーンポターージュ風味 / フランス・イタリアン産チーズ各種 / バター香るメルバトースト / フルーツ/ドルチェス各種 / チーズセレクション | <p>Hot</p> <ul style="list-style-type: none"> 厳選牛のステーキ タリアータ シトロンオイル / ハーブ香る旬魚介のアクアパッツァ TK スタイル / 鯛 or スズキのオープンロースト香草とオリーブオイルの香り / 貝類3種のマリニエール フェンネルのアロマとともに / ペーコン・サルシッチャと彩り豆のトマトソースニョッキ / パスタカプリチオーザ / 五島産 青のり入り揚げパン ゼッポリーネ |
|--|---|

ピッツァ セレクション(下記より2種)
プロシュートのピッツァ ピアンカ / ピッツァクワトロフォルマッジ 蜂蜜添え / サーモンとキノコ・大葉ジュベレーゼのピッツァブリマベラ / 小エビとハモンセラノ / 甘栗のビスマルク(ホワイトソースとミモザ)

9月 海老・肉の祭典

月替わり特別カクテル
ブラッディーマリー/キューバリバー

- | | |
|---|---|
| <p>Cold</p> <ul style="list-style-type: none"> シュリンプカクテルサラダ アジアンスタイル ガリック仕立て / 若鶏と秋茄子の和風クリスピー / 彩りオリーブ盛り / ホタテと海老のバジル和え / オリブオイルの香り / 海老マヨネーズのフレンチタッチ / 手作り豆腐とコク深味噌のモダンサラダ / 旬魚のカルパッチョ / フラッドオレンジのセビーチェ / スモークサーモンといくらのせ明太ポテトサラダ / 冷静ポロニアソーセージの盛り合わせ / フルーツ / パティシエ特製デザート / ソフトクリーム | <p>Hot</p> <ul style="list-style-type: none"> チキンレッグのベルレドスパイス風味 アヒンカソース / 鶏と秋野菜のトリユフ香るカッチョエポーロ / 海老のカダイフ巻き / ピッツァチョリソー / ハーブの香り / 黒ゴマスバイシー担々ヌードル / 海老のスパイシーチリソース アジアンスタイル(有頭海老) / 点心3種類 / 特撰ビーフカレー / インディアン フラッドブレッド ナン / 特選牛のローストビーフ or 低温仕立てのローストポーク or ローストチキン |
|---|---|



ドリンクメニュー	ソフトドリンク
ビール	オレンジ/アップル/グレープフルーツ/コーラ/ジンジャール
アサヒエクストラゴールド(生)/キリン一番搾り(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	その他アルコール
ピアカクテル	梅酒/ウイスキー/焼酎(麦・芋)/ワイン(赤・白)/フリーズングハイボール/月替り特別カクテル2種
シャンディガフ/レッドアイ/バターオレンジ	カクテル
サワー	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/カシスウーロン/ファジーネーブル/ピーチウーロン
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	

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。

※入れ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

～ザ・キッチン新たな物語～
ランチブッフェ

毎週(土)・(日)・(祝) 12:00～14:30(LO.14:00)

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)



デクパージュセレクション

- 6月 パルミジャーノ/ロジャノの器で仕上げた明太子のこパスタ
- 7月 ハモンセラノ カットイング サービス
- 8月 佐世保レモンステーキ

和・華・蘭
Lunch Buffet
ランチブッフェ

- メニュー
- ホット セレクション

和 カレイの西京焼き&鰯の西京焼き/長崎美豚ヒレ肉と枇杷卵のカツ煮/茶そば/出汁ソムリエの和風ミネストローネ/明太子のこパスタ

華 鶏のカシューナッツ炒め or 鶏肉のから揚げバセリソース/点心3種 or 野菜ソムリエ監修 蒸し海鮮&野菜/海老のカタイフ巻き揚げ/本日の麺 皿うどん/焼飯

蘭 貝類3種のマリニエール フェネルの香り/グラティネポロネーゼ or ジャガイモとパンチェッタのグラタンシチリア風/長崎パエリア/野菜たっぷり欧米風バターチキンカレー

- コールド セレクション

和 鯛の昆布締め 海苔の佃煮ソース 彩り野菜添え/ヒラスの握り or だし巻き卵と鰻のピンチョス/海老のなめろう アボカドとクスクス出汁ジュレ載せ

華 ハムと豆もやしの中華風/海老マヨネーズTKスタイル/生春巻きTKスタイル or 冷製中華豆腐バリバリ春巻きの皮のせ/中華えびせんべい

蘭 生ハムとアボカドのチャパタサンド or ホウレン草のピスコンティ/契約農家さんの彩りブレイトマト/野菜ソムリエ監修ブロックリーとロティータしたナッツのサラダ/契約農家さんのリーフ メリメロ風/本日の冷たい冷製スープ

- パティシエセレクション

杏仁豆腐/芋餡/マンゴープリン/マラーカオ/揚げたてゴマ団子/フルーツみつ豆/抹茶ティラミス/もなか/金平糖/わらび餅/ほうじ茶パンナコッタ/フルーツ大福/本日のガトー/マカロン/ロールケーキ/パンナコッタの中から6種がチョイスされます

※仕入れ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。



「Restaurant Sola」

吉武 広樹シェフ × **N.Y. DINING**

ニューヨーク ダイニング

フランスパリでミシュランの星に輝いたシェフが贈る美食の饗宴

6/19(金) 1日限定の特別ディナー
¥25,000 (税・サービス料込) ワインペアリングが含まれております

18:30～
スタート

「Restaurant Sola」吉武 広樹シェフ Collaboration Special Dinner

プロフィール

幼いころにテレビで観た坂井宏行シェフに魅了され料理の世界へ。2009年シンガポールに「Hiroki88」を、2010年12月パリに「Restaurant Sola」をオープン。1年後にミシュランガイドフランス版に一つ星として掲載される。2014年、若き才能を発掘する日本最大級料理人コンペティション「RED U-35」第2回グランプリを獲得。また2013年より日本航空バリ発日本行きのファーストクラス・ビジネスクラスの機内食の監修。2018年帰国。同年12月、福岡に「Restaurant Sola」をオープン。その後、2023年に2号店となる「sola aburayama」を開業。

コラボイベント開催

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 | ¥9,000プラン | ¥10,000プラン
(税・サービス料込) (税・サービス料込) (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)・ウイスキー・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

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

日本料理

「綵」

～あやぎぬ～

地域愛

鯉・穴子・鰻

納涼会席

6/2(火)～8/30(日) (8/22(土)は除外日)

4日前迄要予約

¥13,000

(税・サービス料込)



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 牡丹鱧/梅肉/貝割れ大根/分葱
- 向附 穴子薄造り/平政/真鯛/鮪/水鳥賊
- 蓋物 南瓜饅頭/法蓮草/銀鮎/冬瓜
- 強肴 鰻蒲焼きもしくは白焼き/山葵/
玄海岩塩/酢橘
- 替り肴 穴子天麩羅/大葉/苧岐の塩
- 箸休め 鯉の湯引きと梅肉ジュレ
- 食事 黄金穴子/鮪/平政/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



紫陽花 夏メニュー

6/2(火)～8/30(日) (8/22(土)は除外日)

¥8,800 (税・サービス料込)

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/縞鰯/水鳥賊
- 蓋物 南瓜饅頭/法蓮草/銀鮎/冬瓜
- 強肴 鴨と米茄子夏野菜の柚子胡椒ソース
仕立て
- 替り肴 無花果の天麩羅/大葉/
藻塩
- 箸休め 鯉の湯引きと梅肉ジュレ
- 食事 穴子の押し寿司/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

接待プラン 4日前迄要予約 ※8/22(土)は除外日

特典 お土産にホテル特製焼き菓子をご用意いたします。 ¥12,000 (税・サービス料込)

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/縞鰯/水鳥賊
- 蓋物 南瓜饅頭/法蓮草/銀鮎/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 鯉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

8月イベント



日本酒の会 限定

開催日 8/22(土) 18時～
お一人様 ¥14,000 (税・サービス料込)

山口県 澄川酒造場
東洋美人

20名様



法要会席 ※8/22(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。



お祝い会席 ※8/22(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。

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
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



仕入れにより内容が変更となる場合がございます。画像はイメージです。

Cafe de Bijoux

カフェドビジュ

カフェドビジュ直通ダイヤル

095-820-1825



CAFE.DE.BIJOUX

カフェドビジュ
公式インスタグラム

2日間限定開催

シャンパンと愉しむ 大人のナイトスイーツ ブッフェ 6/12(金)・13(土)

18:00~21:30 (LO.21:00)



画像はイメージです。

会場 15階 **N.Y. DINING**

ニューヨーク ダイニング

料金 8,000円 (税・サービス料込)



画像はイメージです。

長崎の煌めく夜景を最上階から眺め
甘美なスイーツと美酒を味わう
大人だけの特別なひととき

ドリンク シャンパン(シャンパーニュベラマン・ブリュットNV)
その他カクテル・アルコールフリーフロ

セイボリー ピザ・カナッペその他各種

スイーツ 濃厚ガトーショコラ・シャンパンのトリュフ・シャンパン
のジュレ・フロランタンサブレ・大人のチーズケーキ
その他各種

完全予約制 | ご予約はこちらから



1階 カフェドビジュ 喫茶メニュー *Pickup* ピックアップ



Milkshake

食べるミルクセーキ ¥600 (税・サービス料込)

スプーンで味わう、濃厚ミルクセーキ。ひんやりシャリ
シャリの“食べる”新感覚の一杯です。



Affogato

アフォガード ¥700 (税・サービス料込)

カリオモンズコーヒーの豆を使用した、香り高いエスプレッソをバニラアイスに。ほろ
苦さと甘さが溶け合う大人のデザートです。

Renewal Topic

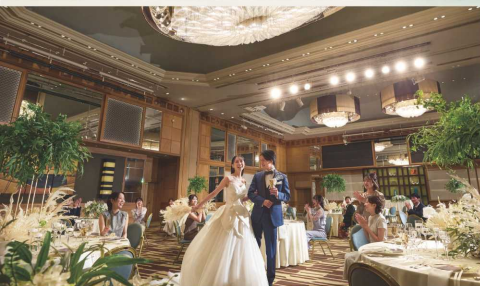
新チャペル&スカイガーデン
長崎で唯一のラグジュアリーな
舞台は必見の価値あり

開業3周年のBIG特典あり!
まずはフェアのご予約を!



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。



圧倒的なラグジュアリー感を演出するプレミアホール



「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

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

前撮りプレゼント(衣装・カメラマン・ヘアメイク)&
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!!



フォト婚歓迎 映画のワンシーンのような写真を

お問い合わせはお気軽に

バンケット ビアホール プラン 7・8月

貸切



画像はイメージです



Banquet
Beer Hall Plan

特典

6月までのお申し込みで
早期申込
特典

料理内容
グレードアップ

会場使用料
プロジェクター・スクリーン
音響照明使用料

無料

料金

(御一人様/税金・サービス料込)

¥7,500/¥8,500

内容

ブッフェ or 卓盛
お選びいただけます

ドリンク

生ビール・ワイン(赤/白)・ウイスキー・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



PARTY PLAN 通年パーティープラン

お祝い・同窓会・ご法要など宴会場貸切プラン

8,500円～

ご予算に合わせてご準備致します

■ 2時間フリードリンク付

■ 個別提供料理・卓盛料理・ブッフェ料理

お問い合わせはコチラまで

〒850-0045 長崎県長崎市宝町2-26

御予約(宴会課直通) TEL.095-820-1809

「公式HP非公開」

特別優待 宿泊プラン*のご案内

*ベストレートから更に10%OFF 詳細は下記までお問い合わせください。

プラン対象期間
2026年 6月1日(月)~7月17日(金)

お電話の際に「GLOBAL STORYを見た」とお伝えください

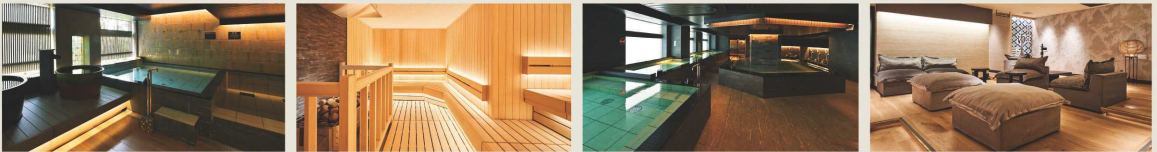
お問い合わせ先

TEL.095-821-1111

知る人ぞ知る、特別を。

五感を解き、湯に憩う 至高のサウナ体験

人工温泉大浴場「宝の湯」



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

〒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