

GLOBAL Story

Vol.04
2024
9/10/11



Renewal Topic



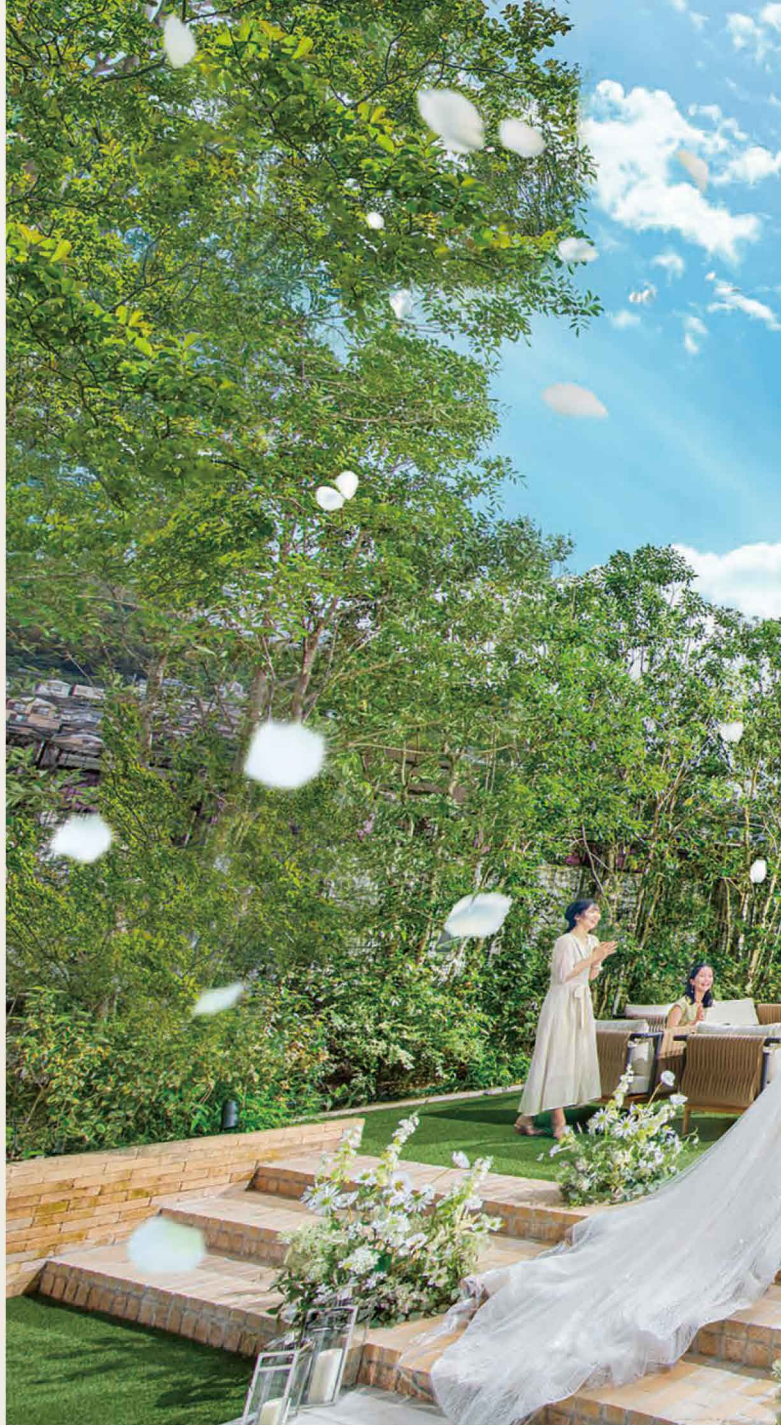
「自然」をテーマにした新チャペルが誕生!



最上階の絶景に包まれた自由なスタイルもオススメ



圧倒的なラグジュアリー感を演出する「プレミアH」



ホテル内唯一の屋外空間が誕生! やさしい陽光と さりげなく吹き抜ける風を受けて



GLOBAL *Special*
Story 特典

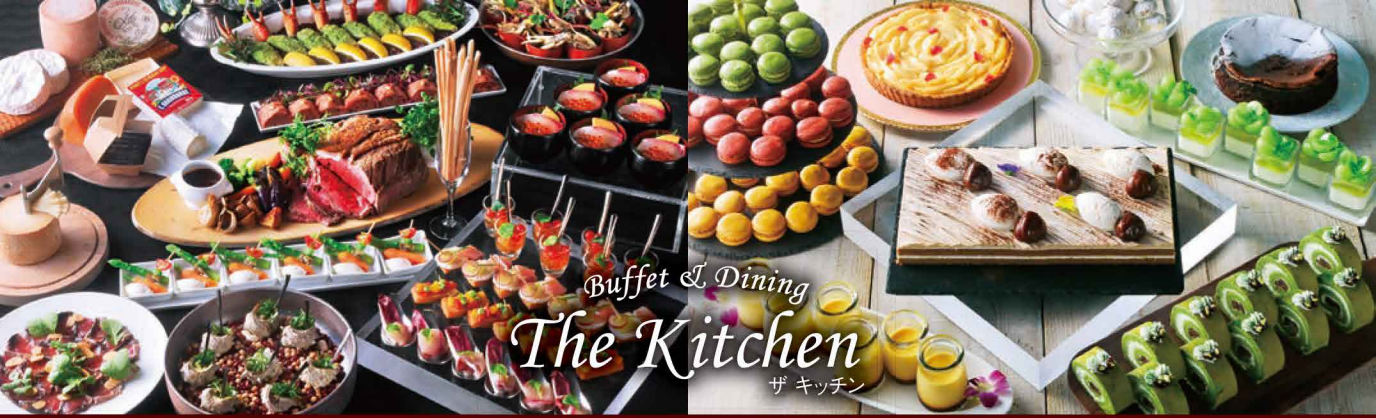
ウェディングフェアご予約時、またはフェアご来館の際に
「本誌を見た」とお伝えください。

毎月先着5組様にチャペル挙式料金
25万円を
プレゼントさせていただきます!!



ここでしか体感できない ナチュラルで笑顔溢れるウエディングをおススメいたします

2024年8月、ザ・グローバルビュー長崎に遂に誕生
新チャペル&スカイガーデンがグランドオープン!!
長崎で唯一のラグジュアリーな舞台は必見の価値あり。
まずはフェアのご予約を!



Buffet & Dining
The Kitchen
 ザキッチン

~ザ・キッチン新たな物語~ ランチbuffet
OPENING Soon 11/2 Saturday

オープン記念メニュー
 フレンチ&ジャポネ

毎週(土)・(日)・(祝)
 12:00~14:30 (LO.14:00)

大人	¥3,800
小学生	¥2,000
幼児 (4歳未満無料)	¥1,000

Hot

秋刀魚のガレット/風呂吹き大根のポルチーニ茸ソース/アランチーニトマトクーリー/いろいろ茸のオムレット 2種のソース/枇杷卵のロワイヤル風プティ茶碗蒸し/秋鮮魚類のフリッター 柑橘添え/レンズ豆とガルバンゾーのクリームスープ/パーナのブルギニオン風パン粉焼き、ヨダレ鳥のスパイスゲリル/舞茸とさつま芋のフリチュール ハニーマスタード添え

Cold

鯉のタタキとマッシュルーム赤オニオンロケットのサラダ/ピーツのビスコンティ ロティしたナッツと一緒に/アトランティックサーモンの炙りマリネ大葉のピストソース/キヌアと五穀米のサラダメリメロ風/生ハム・ロメインレタス・フレッシュチーズのポケットサンド/柿のなます白あえ マリアージュサラダ/リンゴといろんな茸 すだちドレッシング/紅薩摩のオレンジ煮 リコッタチーズ添え/オーガニックサラダ2種/日替りピンチョス/お任せミニ海鮮丼

ワゴンサービスセレクション

ローストビーフ(カuttingサービス)/ポルチーニリゾット(ワゴンサービス)

チーズセレクション(下記より3種)

グラナパダーノ/ミモレット/ブリード・モー/サントモール/テティドモアヌ/ボンレベック/コンディメンツ(竹炭クラッカー、グリッシーニ、バルケット)

パティシエセレクション

和菓のモンブラン/ふわふわパンケーキ塩キャラメルソース/種なし巨峰とマスカットのコンポート/オータムマカロン/キャラメルプリン/セゾンフルーツ

プラス¥2,000で女子会フリーフロープランもご利用頂けます。

★ **SKY BEER HALL 2024**

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

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

開催日 9月の毎週木・金・土曜日
 9/15(日)・9/22(日)は営業致します。

料 金(税・サ込)	
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

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。



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

9/1(日)～11/30(土) 10/11～10/14除く 17:30～21:30(LO.21:00)

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

¥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

Viard

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

ホテルメイドパケット
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

Viard

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

ホテルメイドパケット
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

五島産アワビのバップールフリット

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

ホテルメイドパケット
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。

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

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。

レストランイナシュベ「酒井シェフ」コラボ

～地元の秋食材を体に優しいフランス料理で堪能する4日間～

酒井 淳シェフ プロフィール

ホテルニューオータニ大阪でフランス料理の修行を開始し、ハウス
テンボスホテルズでは、上柿元勝氏指揮のもと、世界各国の賓客
をもてなす「迎賓館」を含むすべてのホテルで腕をふるう。その後、
「ロテル・ド・比叡」「DESSINER LA SAVEUR」の料理長を歴任、
「GRAND KITCHEN」(アモイ)プロデュースなど数々のレストラン
プロデュースを手がけ、2007年「ホテルアークリッシュ豊橋」の
総料理長に就任。2015年9月、「ハチドリ的一滴 ～いま、わたしに
できること～」を表現する場としてレストランと料理教室を併設した
「Salon inachevé」をオープン。【inachevé(イナシュヴェ)】はフランス
語で「未完」の意。終わることのない料理への追求、そして進化。
フランス料理の域に留まらず、素材のもつ味わいを最大限に引き
出し、イノヴェイティブで体にやさしい料理を創造し続ける。

10/11(金)～10/14(月)

料金(税・サ込)

Lunch

12:00～14:30(Lo14:00)

¥5,500

Dinner

18:00～21:30(Lo21:00)

¥12,000

ワインペアリング

3種 ¥2,500

4種 ¥4,500

4種 ¥6,500

レストラン直通ダイヤル | 095-820-1810

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。



Akiyoshi Sakai



日本料理

「綵」

～あやぎぬ～

「綵」くあやぎぬく料理長
 村井が厳選した長崎ならではの
 海の幸や旬の野菜など地産食材の
 美味しさをお届けします。
 会席料理の品数も増やし、よりご満足
 いただける内容となっております。



紫陽花 秋メニュー

¥8,000 (サービス料別)

9/1(日)~11/30(土)

メニュー

- 前菜 秋刀魚甘露煮/银杏塩入/玄米麩田楽/
栗甘露煮/サバの燻製
- お椀 鯛吉野/つみれ/酢橘/法蓮草/すまし仕立て
- 向付 平政/真鯛/縞鰯/鮪/水鳥賊/帆立
- 蓋物 吹寄せ饅頭/茸餡/インゲン豆
- 焼き物 甘鯛京焼き/酢蓮根
- 強肴 雲仙ポークのしゃぶしゃぶ/モヤシ/ニラ/
長葱/椎茸
- 替り肴 車海老と秋野菜の天麩羅/岩塩
- 食事 真鯛/海老/平政/鮪/縞鰯
- 止椀 白味噌仕立て
- 水菓子 スイートポテト/フルーツ



単品料理



雲仙ポークのしゃぶしゃぶ
 ¥1,500(税込)



うなぎのしゃぶしゃぶ
 ¥3,000(税込)



鯛の荒煮
 ¥1,200(税込)



甘鯛の唐揚げ
 ¥3,000(税込)



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。

Cafe de Bijoux

カフェド ビジュー



角の長崎
パン

Corrot

Cube Bread of Nagasaki
"Corrot"

- キリマンジャロ ¥380(税込)
スイートぼてっと ¥380(税込)
巨峰とマスカットのデニッシュ ¥500(税込)

コロッと秋の新商品が登場。
旬の食材を使った彩り鮮やかなコロットが
仲間入り!



スイートポテタルト 1カット¥430(税込)

甘めのスイートポテトにほんのりはちみつを
塗った秋限定のタルトです。

モンブランタルト 1カット¥550(税込)

フランス産マロンペーストを使ったモンブラン
クリームと栗入りカスタードが相性ピッタリな
タルトです。

公式インスタグラム



カフェド ビジュー直通ダイヤル

095-820-1825

Limited Plan 長崎県民限定Stay

スタンダード
ツイン

正規料金

長崎県民限定料金

1名1室

¥18,000 ▶

¥12,000(税・サ込)

2名1室
おひとり様

¥12,000 ▶

¥8,500(税・サ込)

3名1室
おひとり様

¥10,250 ▶

¥7,000(税・サ込)

添い寝のお子様はご宿泊代無料です。

1泊朝食付きのお値段になります。
ジュニアスイート・和室も限定格安料金ございます。
お気軽にお問い合わせください。

お電話でご予約ください。TEL 095-821-1111



ベストレート
宣言

公式HPの宿泊料金が
「最低価格」!

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