

RESTAURANT NEWS

“七五三”お祝いプラン

9月1日(月)～12月14日(日)※3日前までの要予約
※大人2名さま・お子さま1名さまより承ります



お子さまの成長を家族で祝う「七五三」。自慢のお料理と共に、ゆっくりお祝いのひと時をお過ごしいただけるお得なプランをご用意いたしました。
七五三を迎えるお子さま分の「キッズプレート」付きで、個室料・座敷料(※ブルヌスは除く)もサービス。撮影オプションもございます。

〔日本料理 千羽鶴〕〔レストラン カステリアンルーム〕〔中国料理 大観苑〕

1名さま **¥12,000／¥15,000**

〔福岡市美術館 レストラン ブルヌス〕1名さま **¥7,000**



特撰おせち料理

予約締め切り／12月21日(日)

和・洋・中を組み合わせる一段～三段のお重やプレミアムな五段重のおせち、博多雄煮や九州産黒毛和牛ローストビーフなど取り揃えました。各料理長が腕を振るった、華やかで彩り鮮やかなホテルメイドの味わいと共に、新年を晴れやかに迎えてください。

プレミアム五段重(5～6名さま) **¥150,000**
和洋中三段重おせち(5～6名さま) **¥70,000**
選べるおせち二段重(3～4名さま) **¥50,000**
選べるおせち一段重(2～3名さま) **¥26,000**



ご予約・お問い合わせ／
レストラン予約課
Tel: 092-722-0111
(10:00～17:00)



BRIDAL

結納プラン 八重扇



ご両家の新しい絆が結ばれる大切な記念日。心温まる佳き日となりますよう、お料理や装花、桜湯をセットにした6名さまからのプランをご用意しております。和・洋・中のレストランからお選びいただき、個室にてスタッフの進行による厳かな儀式、和やかな会食まで、心を尽くしてお手伝いさせていただきます。特典やオプションもございます。人数などご要望がございましたら、お気軽にご相談ください。

PLAN	
6名さまご料金 お料理・個室料・装花・桜湯・プラン特典	
特典 乾杯用スパークリングワイン	
.....	¥100,000 (1名さま追加:¥15,000)
特典 乾杯用シャンパーニュソフトドリンクフリー	
.....	¥130,000 (1名さま追加:¥20,000)
特典 乾杯用シャンパーニュソフトドリンクフリー スナップ写真(ハザマ写真場カメラマン撮影)	
.....	¥180,000 (1名さま追加:¥25,000)

〈お選びいただけるレストラン〉
◎ 日本料理 千羽鶴
◎ 中国料理 大観苑
◎ レストラン カステリアンルーム

〈オプション〉
◎ ご結納品セット ¥36,300～
◎ 記念写真 ¥16,500～



ご予約・お問い合わせ／日本料理千羽鶴
Tel: 092-715-2008



EVENT

KIYOSHI HIKAWA+KIINA. クリスマスディナーショー2025 in 博多

多方面で活躍する氷川きよしのクリスマスディナーショーを開催いたします。情熱と繊細さをあわせもつ氷川きよしの心揺さぶる歌声を、ホテル料理長が手がける自慢の美食と共にお楽しみください。

12月13日(土)・14日(日)〔全席指定〕
会場／鶴の間(4F)
開場11:00～／ディナー11:30～／ショー13:00
料金／1名さま ¥49,000 (NOC・NOCW会員 ¥47,000)
※ディナー・ドリンク・ショー・サービス料・税金共 ※未就学児のご入場不可

9月 8日(月) 10:00～ NOC・NOCW会員先行電話予約
9月 8日(月) 12:00～ WEB先行予約
9月16日(火) 10:00～ 一般電話予約

ご予約／Tel: 092-715-2063(10:00～18:00) Pコード／305-860



Hiromi Go Dinner Show 2025

華麗に踊り歌い続けるエンターテイナー、
郷ひろみのディナーショーを開催いたします。

12月27日(土)〔全席指定〕
会場／鶴の間(4F)
開場17:30～／ディナー18:00～／ショー19:30
料金／1名さま ¥55,000
(NOC・NOCW会員 ¥53,000)
※ディナー・ドリンク・ショー・サービス料・税金共
※未就学児のご入場不可

9月 9日(火) 10:00～ NOC・NOCW会員先行電話予約
9月 9日(火) 10:00～ WEB先行予約
9月11日(木) 10:00～ 一般電話予約

ご予約／Tel: 092-715-2030(10:00～18:00)



お正月宿泊プラン2026

12月30日(火)～2026年1月3日(土)

新年の幕開けを賑やかに、のんびりとお過ごしいただける宿泊プランです。恒例のカウントダウンセレモニー、初笑いをお届けする新春落語など、三世代にわたって楽しんでいただける多彩なイベントが盛りだくさん。おせち料理や年越しそばもご用意しております。晴れやかな新春を満喫ください。

PLAN(例)

◎『金扇』3泊4日(12月31日～1月3日).....**¥171,000**
(NOC・NOCW会員:¥165,000 お子さま:¥85,500)
◎『銀扇』2泊3日(12月31日～1月2日).....**¥130,000**
(NOC・NOCW会員:¥126,000 お子さま:¥65,000)

※ツインルーム1室2名さまご利用時の1名さま料金です
※上記の他にもプランをご用意いたしております
※料金には室料・夕食・朝食・年越しそば・おせち料理・催し物券・サービス料・税金が含まれます

8月31日(日) 10:00～ NOC・NOCW会員先行予約
9月 7日(日) 10:00～ 一般予約販売開始

ご予約・お問い合わせ／宿泊予約 Tel: 092-715-2000

新春落語 立川晴の輔

お得に使える

夏販売は完売! 秋の販売もお見逃しなく

サンローゼ博多&ニューオータニ博多Pay

プレミアム付き電子商品券 & プレミアム商品券

¥10,000 で ¥12,000 分を購入できます

年末年始のクリスマスケーキやおせちの購入にもご利用可能です! 詳細はWEBサイトでご確認ください

プレミアム付き電子商品券(电子版)

〔応募期間〕9月 1日(月)～9月14日(日)
〔抽選発表〕9月22日(月)
〔引換期間〕9月22日(月)～9月28日(日)
〔利用期間〕9月22日(月)～2026年1月12日(月・祝)

プレミアム商品券(冊子版)

〔販売期間〕10月1日(水)～10月7日(火)
〔利用期間〕10月1日(水)～2026年1月12日(月・祝)

テナント募集中!

ホテルニューオータニ博多
1階・2階「サンローゼ博多」に出店しませんか?

The New Otani

ホテルニューオータニ博多
〒810-0004 福岡市中央区渡辺通1-1-2
Tel: 092-714-1111(代表)

スマートフォン公式アプリ好評配信中!
ダウンロードで全員もれなくクーポン特典をプレゼント!

アプリのダウンロードはこちら

Hotel New Otani Hakata

Luxury Time



〔ホテルニューオータニ博多 ラグジュアリータイム〕



芳醇な実りは
深まる秋からの贈り物

Delicious

Voice

ホテルニューオータニ博多のスタッフが自信をもっておすすめする
“美味しいお知らせ”を毎月お届けします

開業月を迎える喜びを、香るカクテルに込めて

今年も9月の開業月を迎えられることになりました。ひとえにみなさまのご愛顧によるものと深く感謝しております。開業時から47年営業を続けているのが、地下1階にある「パークカステリアンルーム」です。ホテルバーとしての品格、ゆっくりと過ごしていただくためのものなし、お客さまのご要望にお応えするための知識や技術、すべてを高めていくために、パートナー一同、研鑽を重ねて参りました。中でもオリジナルカクテルの創作には特に

力を入れています。旬のフルーツなどをテーマとしたマンスリーカクテルは好評です。9月は気品ある香りで満たすシャインマスカットのカクテルを2種ご用意しました。ホテルと歴史を重ねてきたバーでのひと時を、季節の一杯とともに楽しんでください。
この秋には、開業を記念したスーパーナイトビュッフェや毎年人気の松茸会席、上海蟹フェアなども各レストランで開催いたします。詳細は誌面をどうぞご覧ください。



The New Otani



スーパースイーツビュッフェ 〜ハロウィーンパーティーナイト〜

10月30日(木)・31日(金)
①17:00〜 ②19:00〜
[100分制]

大人 ¥6,600
小学生 ¥4,400
未就学児 ¥1,000

※NOC・NOCW会員¥6,300
※各種優待割引対象外
※幼児無料



レストラン カステリアンルーム [B1]
Tel:092-715-2006
園11:30〜14:00 / 17:00〜21:00 (L.O.20:30)
※月曜日(祝日の場合は営業)

バー カステリアンルーム [B1]
Tel:092-714-1111 (代表)
園【火〜木】17:00〜23:00 (L.O.22:00) / 【金】17:00〜24:00 (L.O.23:00)
/ 【土】14:00〜24:00 (L.O.23:00) / 【日・祝】14:00〜23:00 (L.O.22:00)
※月曜日(祝日の場合は営業)



収穫の季節到来 深まる秋に 実る旬

実りの豊かさを深く感じる、味覚の秋です。
松茸や上海蟹などとおきの食材を主役にした料理に加え、
栗やマスカット、いちじく、りんごなど果実の濃厚な美味しさをカクテルやスイーツでも。
毎年の楽しみ、ハロウィーンイベントも満喫ください。

※料理写真はイメージです



中国料理 大観苑 [B1]
Tel:092-715-2007
園11:30〜14:30 / 17:00〜21:00 (L.O.20:30)
※火曜日(祝日の場合は営業)

カフェ&レストラン グリーンハウス [1F]
Tel:092-714-1111 (代表)
園6:30〜22:00 (L.O.21:00)



中国料理 大観苑

シャインマスカットカクテル

9月1日(月)〜30日(火)
各 ¥2,500

マスカットリキュールをベースに、シャインマスカットの貴重な甘みを添えて。「シルク・フラワー」(写真右)はヨーグルトとローズシロップを加えて、甘く華やかな一杯に。「シャイニー・ボール」(写真左)はテキーラ、キンモクセイシロップ、ジンジャーエールでさっぱりとしたロングカクテルに仕上げました。



日本料理 千羽鶴 [14F]
Tel:092-715-2008
園7:00〜10:00 / 11:30〜14:00 /
17:00〜21:00 (L.O.20:30)
※水曜日(祝日の場合は営業)

上海蟹フェア

10月中旬〜11月下旬予定

秋の味覚、芳醇な旨味を持つ上海蟹を存分に味わうコースや食べ比べも楽しめる究極のコースをご用意いたします。姿蒸しや小籠包、ふかひれスープなどの一品料理も登場。入荷次第となりますので、提供時期などの詳細はお問い合わせください。



“アップル”カクテル

10月1日(水)〜31日(金)
各 ¥2,500

親しみのあるりんごの味わいをスムージカクテルで可愛らしく、飲みやすい味わいに仕立てた「ボム・ミニョン」(写真右)。ジャックローズをアレンジした「トワイライト」(写真左)は、秋の夕暮れをイメージし、カルヴァドスの芳醇な香りとりんごのすっきりとした甘みをマッチさせました。深まる季節を味わうカクテルです。

日本料理 千羽鶴

秋の行楽重

10月2日(木)〜11月30日(日)
1名さま ¥5,000 ※3日前までの要予約

ドライブやハイキング、運動会やおうちパーティにも。みんなで囲みたい秋のお重です。上段には栗渋皮煮、木野子と青菜のお浸し、零余子石垣など旬の味わいに加え、穴子八幡巻き、鰯西京焼き、ぶぐ唐揚げなど魚料理も満載。下段には松茸とおあげの炊き込み御飯を詰めました。

RESTAURANT INFORMATION



カフェ&レストラン グリーンハウス



スーパーナイトビュッフェ

9月23日(火・祝) [110分制]
①17:00〜 ②18:00〜 ③19:00〜

1名さま ¥14,950 ※NOC・NOCW会員¥12,900
和食は握り寿司、目の前で揚げる天麩羅、洋食はローストビーフ、中国料理も! 各レストラン自慢の一品が顔を揃える豪華なビュッフェを開催いたします。シェフパティシエ、ブーランジェによるスイーツ&ブレッドもバラエティ豊かに登場。47年の歴史を物語るホテルメイドの味わいを、心ゆくまでお楽しみください。
※料理写真はイメージです

レストラン カステリアンルーム

9月25日(木)

19:00〜(受付18:30)

1名さま ¥22,000

日本初の巨峰ワイン 巨峰ワイナリー

九州最古の巨峰に特化した「巨峰ワイナリー」にスポットを当てたメーカーズディナーを開催いたします。さまざまなクローン品種を駆使したスタイルの巨峰ワインを料理と共に楽しめます。



福岡市美術館 展覧会 & レストラン季節メニュー

特別展

「珠玉の近代絵画 —「南国」を描く。」



荒井寛方《嵐風》1919年 さくら市ミュージアム・荒井寛方記念館・所蔵

10月11日(土)〜11月24日(月・振休)
※月曜日休館、10月13日(月・祝)、11月3日(月・祝)、11月24日(月・振休)は開館、
10月14日(火)、11月4日(火)、11月25日(火)、は休館

明治以降、多くの美術家が陽光きらめく暖かな「南」へ向かいます。美術家たちは、そこで得た新鮮な体験をどのように表現したのでしょうか。描かれた「南」約200点を通して、日本近代美術の知られざる魅力を紹介します。
また期間中は右記の季節メニューを、福岡市美術館のレストラン&カフェでご提供します。観覧後に是非お立ち寄りください。

お問い合わせ / レストラン プルヌス & カフェ アクアム Tel: 092-983-8050 福岡市中央区大濠公園1-6

レストラン プルヌス



紅葉御膳

1名さま ¥3,300

秋鮭の西京みそ焼き、出汁香る秋茄子、木ノ子の炊き込み御飯など、深まる秋を感じさせる一品を詰め合わせた季節の御膳をご用意しました。小鉢やサラダなど野菜もたっぷり。

カフェ アクアム

秋のおすすめドリンクは、生姜とシナモンがアクセントの「アップルジンジャースカッシュ」と、香ばしい和の渋みとミルクィーさが好相性な「ほうじ茶ラテ」。各880円。

