



 総料理長 太田 高広 が紡ぐ
王道 フレンチコース



古き良き伝統の技法を大切にしながら、現代的なエッセンスを巧みに取り入れた特別なフルコースをご用意しました。佐賀県産食材と、トリュフ・フォアグラ・キャビアの世界三大珍味を贅沢に取り入れ、厳選した高級食材が織りなす至福の味わいをおたのしみください。



玉ねぎのスパイシーフライ
サンドウィッチ

8種類のスパイスをまろわせて
香ばしく揚げた佐賀県産の玉ねぎに、
酸味のあるクリームを合わせました。
玉ねぎの甘みとスパイスの
香りが絶妙な逸品です。

¥1,980 (税共・サ別)



揚げたまご
サンドウィッチ

¥2,200 (税共・サ別)

佐賀県産たまごを5個使用し、
スクランブルエッグをフライに。
特製マヨネーズソースとともにサンドし、
外は香ばしく、中はとろりとした食感を
お楽しみいただけます。

 グリーンブリーズ

本当に旨い
サンドウィッチシリーズ

11:30～18:00

ニューオータニ九州の太田総料理長 監修。
一度食べたら、また食べたいくなる。
素材と食感にこだわった、
新作サンドウィッチが登場しました。



 Restaurant **LOTUS** レストラン ロータス 

●ランチタイム 11:30～14:30(L.O. 14:00) / ●ディナータイム 17:30～20:30(L.O. 20:00) 定休日:火曜日

9月10日[木] ソフトリニューアル オープン



Renewal Open

半世紀にわたり、多くのお客さまと大切な時間を重ねてきたこの場所から、新たな物語が始まります。

レストラン ロータスが装いも新たにリニューアルオープン。総料理長太田が紡ぐ、伝統と技が息づく王道のフレンチディナー。そして、ロータス料理長 富永が届ける、素材の魅力を引き出した本格イタリアンディナー。それぞれの感性が織りなすコースをご堪能ください。

[リニューアル工事に伴うお知らせ] 8/24～9/4は臨時休業いたします。一部のメニューはグリーンブリーズにてご用意いたしております。

 王道 フレンチコース

Menu

● Amuse: 50年の感謝を伝える始まりの一皿
Croquettes de riz aux cépes / sablés aux rillettes de porc
香り高いボルチーニ茸のクロケット / 金星佐賀豚のサブレ

● Entrée: 50周年の歴史と大切なお客様との繋がり
Mousse d'oignons et cocktail de délices de montagne et fruit de mer
purée de légumes et sauce américaine.
佐賀の山と海の幸を様々な調理法で プーク仕立て
蕪のピューレとアメリカースソース

● Soupe: 伝統を受け継ぎ、後世へ
Consommé de bœuf
琥珀輝くニューオータニ伝統のビーフコンソメスープ

● Poisson: 受け継がれた技術を更なる進化へ
Dorade et chou en papillote, cuits au four sauce au vin jaune
真鯛のシューファルシ海の珠宝キャヴィアを添えて
ヴァン・ジョヌソース

● Viande: 佐賀の名産の至極の一皿
Filet de bœuf Saga poêlé et foie gras "Rossini" sauce Périgueux
特選佐賀牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ仕立て”
芳醇なトリュフのペリグーソース

● Dessert: これからの未来へ更なる挑戦
Crème brûlée à la citrouille et glace à la vanille aromatisée à la cannelle
かぼちゃのクレームブリュレとシナモン香るヴァニラアイスクリーム

● Pain et beurre
パンとバター

● Café ou thé
食後の飲み物

1名さま ¥15,000 (税共・サ別)

〈1名さま¥9,000コースもご用意いたしております。〉

 本格 イタリアンコース

Menu

● Antipasti Misti
アンティパストミスト

● Zuppa del Giorno
本日のスープ

● Tagliolini ai Frutti di Mare
特製タリオリーニ 海の幸のソース

● Pesce croccante con Salsa di Cacciucco
白身魚のボワレ 柑橘香るカッチュッコのソース
大麦のリゾット添え

● Cotoletta di Manzo con Insalata di Pomodorini
国産牛ロース肉のカツレツ ケッカソース

● Dolci Misti
料理長自慢のティラミスとジェラート

● Pane
パン

● Caffè o Tè
コーヒーまたは紅茶

1名さま ¥9,000 (税共・サ別)

 料理長 富永 茂樹 が奏でる
本格 イタリアンコース



名店で培った数々の経験と確かな
技術を生かし、シェフ自慢の特製
パスタや本場イタリアの伝統と現代の
感性が織りなす至福のイタリアン
コースをご堪能ください。



ホテルニューオータニ佐賀

レストランロータス料理長 富永 茂樹

料理専門学校卒業後、フランス料理やイタリア料理の名店で経験を積み、その後イタリアへ渡り、フィレンツェやシエナのレストランで研鑽を重ねる。1998年佐賀市でイタリア料理店を開業し、27年間営業。2019年には『ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019特別版』でビブグルマンに掲載される。2025年株式会社ニューオータニ九州へ入社。2026年6月よりホテルニューオータニ佐賀レストラン ロータス料理長に就任。

| 選べるパスタランチ

趣向を凝らした2種類の特製パスタより、
お好みの一皿をお選びください。
本格パスタを気軽にのおたのしみいただけるランチ限定セットです。

サラダ・コーヒープ ¥1,980 (税共・サ別)



ボンゴレ ビアンコ

あさりの味を活かしてシンプルに
アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノを
ベースに仕上げました。

ボロネーゼ

パスタの王道。
イタリア本場で学んだ本格的な
ボロネーゼをご用意いたしました。



 2026年10月17日(土)開催 LOTUS MARIAGE SALON ロータス マリアージュ サロン



時間 19:00～21:00(受付18:30～)
場所 レストラン ロータス サロン(個室)

太田シェフが奏でる至極のフレンチと、谷エグゼクティブシェフソムリエが
選び抜いたワイン。一皿一皿の料理とワインが織りなす、特別なマリアージュ
をお楽しみいただく美食のひととき。ロータスサロンに集う皆さまとともに、
ここでしか味わえない、上質で優雅な一夜をお届けします。



エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英