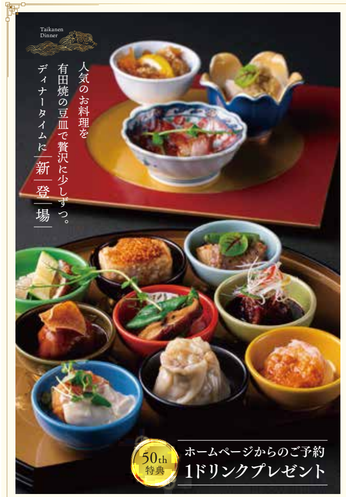
ホテルニューオータニ佐賀 開業50周年特別企画



中国料理 大観苑 夜御膳

2026年9月1日(金)～10月31日(土)
17:30～21:00(L.O.20:30)

1名さま ¥6,000(消費税・サービス料共)

ディナータイム限定

■壱の膳

双味海蜇皮　クラゲヘッドとクラゲの食べ比べ
白油鶏　蒸し鶏の葱ソース
蜜汁叉焼　豚バラ肉の蜜焼き

■紅焼魚翅　ふかひれスープ

■杏仁豆腐食べ比べ

杏仁豆腐
なめらか杏仁豆腐
杏仁プリン

■弐の膳

生汁蝦級　大海老のマヨネーズソース
干焼蝦球　大海老のチリソース
紫蘇鮎花　アオリイカと彩り野菜のあっさり紫蘇炒め
時炒鶏片　鶏むね肉と彩り野菜のあっさり炒め
鮮肉焼売　大観苑特製肉シュウマイ
豆豉牛肉片　牛肉の黒胡椒炒め
黒醋肉塊　豚バラ肉の黒醋酢豚
古老肉　豚バラ肉の甘醋酢豚
羅蔔糕　大根餅
■蟹肉炒飯　蟹肉入り餡かけチャーハン

| 詳しくはこちら |

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

日本料理 楠 特別企画

佐賀の恵み

豊かな自然に恵まれた佐賀の厳選食材を贅沢に用い、有田焼の美しい彩りを添えて一皿一皿に仕上げました。
感謝とおもてなしの心を込めた、特別な味わいをお楽しみください。

2026年9月4日(金)～10月31日(土)

3日前までの要予約

ランチ

松花堂弁当 ¥5,000
●11:30～14:30(L.O.14:00)　(消費税・サービス料共)

皇室の方々をおもてなしたお料理の趣を取り入れ、
旬の味覚をふんだんに使用して仕立てた特別な松花堂弁当です。

おしながき
八寸　佐賀県産たまごの出汁巻きと佐賀の恵み
向付　紅葉鯛松皮造り
煮物　白石れんこんの万頭ありたどりそぼろ餡込み 菊花餡かけ
替鉢　佐賀牛と白石産玉葱のコロッケ 彩り野菜 胡麻香る特製ソース
食事　さがびより 香の物
神埼そうめんと佐賀海苔の清まし仕立て
甘味　佐賀県産 旬の果物

ランチ&ディナー

佐賀の恵み会席 ¥15,000
(消費税・サービス料共)
●11:30～14:30(L.O.14:00)
●17:30～20:30(L.O.20:00)

佐賀牛や呼子のいか・をはじめ、佐賀が誇る旬の味覚を贅沢に取り入れ、
一品一品心を込めて仕立てた特別会席です。
四季折々の恵みが織りなす、佐賀ならではの味わいをご堪能ください。

おしながき
前菜　佐賀平野と有明海の恵み
造り　呼子のいかと紅葉鯛松皮造り
焼物　玄界灘産甘鯛西京漬け 杉板焼き 初秋の彩り
替鉢　佐賀牛ロース鉄焼き 佐賀県産野菜添え 楠特製和風たれ
食事　さがびより 土鍋御飯　佐賀牛しぐれ煮と佐賀海苔
留椀　合わせ味噌仕立て
甘味　佐賀県産 旬の果物

個室リニューアル

紫雲(～6名さま)
個室料 ¥5,500
[予約制]

豊の温もりと木の風合いが落ち着きを感じさせる、上品な空間にテーブル席を設えました。

50周年記念特典 ホームページからのご予約で 「佐賀ん酒」または「佐賀の果実酢」1ドリンクサービス

| 詳しくはこちら |

■ご予約・お問合せ　レストラン予約 Tel:(0952)25-9002(受付時間 10:00～18:00)

※いずれも写真はイメージです。 ※食材の入荷状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

ホテルニューオータニ佐賀 開業50周年特別企画

SORA Terrace そらカフェ

9月12日[土]～11月3日[火・祝]
※11月2日も営業します。
[土・日・祝日限定]
12:00～14:30(L.O.14:00)
※雨天中止

期間限定 ランチタイム OPEN

解放感あふれる空の下で、
爽やかな風を感じながら、
ゆっくりとした休日を
お過ごしください。

・SORAフロート各¥1,000
・ソフトクリーム　¥800
etc.

●アルコール
・ビール
・ハイボール
・レモンサワー
・ワイン　etc.　各¥1,000

●ノンアルコール
・ノンアルコールビール　¥700
・ノンアルコールレモンサワー　¥700
・ノンアルコールカシスオレンジ　etc.　¥700

●ソフトドリンク各種　¥500

●アルコールフリーフロー(90分)　1名さま¥2,500
●ソフトドリンクフリーフロー(90分)1名さま¥1,000

● Terraceプレート 各¥2,000

●ジューシーなハンバーグと
トロトロたまごのロコモコ(スープ付き)
●若鶏の唐揚げ 香味ソース(スープ付き)

20名さま以上予約制

グループプラン
ビュッフェ料理&ソフトドリンク飲み放題
1名さま ¥3,800

詳しくはこちら

SORA Terrace そらテラス

2026年11月3日[火・祝]まで営業
| 営業時間 | 18:00～21:30 (L.O.21:00) 最終入店19:30
| 定 休 日 | 月曜日・火曜日
※9/21・22、11/2は営業いたします

風を感じながら、空の下で過ごす
くつろぎのひととき

| お料理&フリードリンク |
セミビュッフェスタイル
■バラエティーミート
・ローストビーフ
・厚切りポークソテー
・グリルソーセージ
※ご人数分を盛り合わせにして各テーブルに一皿のご提供いたします。

■ビュッフェメニュー例
・ハムとコールスローのマリネサラダ
・スティックベジタブル
・クラゲヘッドのピリ辛甘酢漬け
・押し豆腐と豚バラ肉のXO醤和え
・そらテラスオリジナルフライドチキン
・そらテラス窯焼きピッツァ
・小海老と季節野菜のアヒージョ
・白身魚のオリーブとドライトマトのスチーム
・上海風やきそば
・冷製担々麺
・料理長自慢のカレー2種
・わらびもち　etc.

詳しくはこちら

| お飲み物 | 30種類以上のアルコールやノンアルコール・ソフトドリンクをご用意しております。

9月～11月 50周年特別料金 [90分プラン 1名さま]

大人	高校生以下	小学生	幼児(3歳～6歳)	120分プラン プラス¥1,000
¥6,000	¥3,000	¥1,500	¥500	

日曜日はファミリーデー
特典 幼児は無料
(1プループ4名さままで)

ニューオータニクラブ特典
お得なデジタルクーポン配信中
(120分プランが1,000円割引)
詳しくは、ニューオータニクラブの会員ページをご覧ください。

※他の割引との併用不可、NOCポイント対象
※雨天時は営業を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。

SORA Terrace
9月～11月 雨の昼プラン
雨天時はホテル館内におくつろいでいただけるプランをご用意しております。

	90分プラン[1名さま]
大人	¥5,500
高校生以下	¥2,500
小学生	¥1,000
幼児(3歳～6歳)	¥500

シェフおすすめの卓盛り料理
+
飲み放題
120分プラン(1名さま)
プラス¥1,000

■ご予約・お問合せ　レストラン予約 Tel:(0952)25-9002(受付時間 10:00～18:00)

※いずれも写真はイメージです。 ※食材の入荷状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。※表示価格にはいずれも消費税が含まれています。

The New Otani

ホテルニューオータニ佐賀　佐賀市与賀町1-2　Tel. 0952-23-1111(代)　www.kys-newotani.co.jp/saga/

ホテルニューオータニ佐賀 開業50周年

これからも伝統と共に 50th Anniversary

皆さまと共に歩んだ50年に　心からの感謝を込めて

— 2026年 9～10月号 —

1976年9月1日
佐賀県初開催の「若潮国体」に際し、
皇室をお迎えするために誕生いたしました。

1976

2026

これからも伝統と
おもてなしの心を大切に、
地域の皆さまに末永く愛され続ける
ホテルを目指してまいります。

The New Otani