

ガラディナー

Gala Dinner

～ 一夜限りの晩餐会 ～

50年の感謝と新総料理長お披露目の夕べ

1976年、若楠国体に際し皇室をお迎えする迎賓の場として誕生した当ホテルは、2026年9月1日に開業50周年を迎えます。これまで支えてくださった皆さまへの感謝を込めて、開業50周年記念「ガラディナー」を開催いたします。

当日は、新たに総料理長に就任した太田高広による、佐賀の豊かな食材と、長年受け継がれてきたニューオータニの伝統の技が織りなす、この日限りの美食の饗宴をお楽しみください。50年の歩みを振り返るとともに、新たな歴史の幕開けを祝う特別な一夜をお届けいたします。

Takahiro Ota

2026年9月1日火

19:00～21:00 [受付18:30～]

会場 鶴の間

1名さま ￥25,000

ニューオータニクラブ会員

ニューオータニ佐賀パートナー会 ￥23,000

宿泊付きプラン(1名さま) プラス¥12,000～

- ・フレンチフルコース
- ・ペアリングワインなどのお飲み物
- ・お土産付き

※料金はすべて税金・サービス料共

Menu 佐賀開業50周年記念ガラディナーメニュー

Amuse Calmar / Chou-fleur / Caviar

呼子のイカ・キャビア・カリフラワーの美味なる調和

Entrée Charlotte d'asperge et enragé TAKESAKI

竹崎カニと毛蟹 夏芽アスパラガスのシャルロット

Entrée chaude Millefeuille de congre braisé au curry et foie gras sauté avec aubergine et algue d'ARIAKE

穴子とフォアグラ・桐岡ナスのミルフィーユ 有明海苔にトリュフの香りをのせて

Soupe Velouté d'oignon avec royale d'homard

ビロードのように滑らかな白石町オニオンのヴルーテスープ

オマール海老のロワイヤルとともに

Poisson Feuilletée de daurade aux risotto safrané, sauce vin jaune

真鯛パイ包み焼き さがびよりの黄金サフランリゾット

フランス産ヴァン・ジョヌワインと鍋島の融合

Viande Entrecôte de bœuf rôti aux légumes primeurs, sauce jus de bœuf

佐賀牛の極みロースト 季節野菜のブーケ 50周年の軌跡と感謝 そして更なる未来へ

Dessert Ensemble de raisin avec glace au lait et granité au raisin rouge

シャインマスカットと巨峰のアンサンブル

ミルクジェラート 赤葡萄のグラニテかけ

Café ou thé

食後のお飲み物

Pain et beurre

パン職人が手掛けるホテルブレッド 海苔バター

※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。

ニューオータニ九州

総料理長 太田 高広

プロフィール

1987年、ホテルニューオータニ(東京)入社。「トゥールダルジャン 東京」をはじめ、館内レストランや宴会部門で研鑽を重ね、ホテルニューオータニ大阪 総料理長、ホテルニューオータニ(東京)バンケット料理長などを歴任。2024年には株式会社ニュー・オータニ執行役員 副総料理長に就任し、“食のニューオータニ”を支える料理人として活躍。2023年には、フランス食文化への貢献が認められ、フランス共和国より「フランス農事功労章シュヴァリエ」を受章。2026年、株式会社ニューオータニ九州 取締役 兼 総料理長に就任。

[主な役職] 一般社団法人 日本エスコフィエ協会 副会長

一般社団法人 レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・インターナショナル 専務理事

[著書・監修] 『本当に旨いサンドイッチの作り方100+BEST11』ほか監修多数

詳しくは
こちら



<ご予約・お問合せ> 料飲予約課 Tel:(0952)25-9001

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/