

# DELICIOUS TIME

ホテルニューオータニ佐賀 デリシャスタイム

2024 3・4 No.024



レストラン ロータス

## 新江戸洋食シェフコラボレーション 片岡護シェフ 3/7(木)~10(日)

ニューオータニが提案する新しい洋食“新江戸洋食”。イタリアンのレジェンドとして知られる片岡護シェフとのコラボレーションメニューを期間限定でお楽しみいただけます。

会場 レストラン ロータス

ランチ[11:30~] 1名さま ¥5,200~

ディナー[17:30~] 1名さま ¥9,500~

※消費税共、サービス料別  
※写真はいずれもイメージです

### 片岡シェフの料理教室 3/9(土) 予約制

[会場] 鳳凰の間  
11:00~14:00(受付10:30)  
1名さま ¥12,000 [NOC会員] ¥11,000  
(受講料、お食事、消費税、サービス料共) ※お土産付



<ご予約・お問い合わせ> TEL.(0952)25-9002

中国料理 大観苑 ☀️ ランチ・ディナータイム 🌙 前日までの要予約

## 歓送迎会プラン 3/1(金)~5/31(金) ※水曜日除く

お料理 1名さま ¥6,000 + 飲み放題 (90分) 1名さま ¥2,000



特典1 金曜日・土曜日・祝日以外はお料理を1名さま¥500OFF  
特典2 6名さま以上のご予約は個室料サービス(先着順)

※4名さまより承ります。 ※写真はイメージです。  
※消費税・サービス料共 ※他の特典との併用不可



<ご予約・お問い合わせ> TEL.(0952)23-1117



## 佐賀城下ひなまつりランチ

~3/31(日) 11:30~14:30

1名さま ¥4,500 (消費税共・サービス料別)

※前日までのご予約でノンアルコールカクテルサービス

毎年開催される「佐賀城下ひなまつり」に合わせ、ホテル内のレストランでは料理長おすすめのメニューをご用意いたしました。



中国料理 大観苑 ひなまつりランチ



### 佐賀県赤酢プロジェクト

清酒王国 佐賀県の日本酒の副産物である酒粕を有効活用し、赤酢を造る取り組みに、ホテルニューオータニ佐賀は「古伊万里酒造」の赤酢を使用し、プロジェクトを応援しています。

日本料理 楠 雛御膳

<ご予約・お問い合わせ> TEL.(0952)25-9002

## Premium Wedding Fair

「食のニューオータニ」が自信をもってお届けするフルコース無料試食付き限定フェア

3/17(日) 10:00~

4/20(土) 10:00~



<ご予約・お問い合わせ> TEL.(0952)25-9001

B1専門店街のご案内



婚礼衣装をはじめ各種列席衣装、成人式などの式服を取り扱う貸衣装専門店です。

module

モジュールは花や植物を通じ、身近に花のある心地よいライフスタイルを提案します。

※表示価格には消費税が含まれています。「サービス料共」の表記がない場合は、別途サービス料10%を加算させていただきます。(テイクアウト除く)  
※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。 ※「NOC」とは「ニューオータニクラブ」の略称です。 ※いずれも写真はイメージです。



ホテルニューオータニ佐賀 レストラン Instagram



ホテルニューオータニ佐賀 レストラン Facebook



お得なクーポン配信中!  
LINE友だち募集中



The New Otani

The New Otani



佐賀県産旬のトマトを使用した  
辛味と酸味が絶妙な逸品は  
毎年人気のスープそば。



# 佐賀の華やぎ

3/1金~4/30火

華やかに咲き誇る花々とともに、  
就職・入学・引っ越しなどすべてが始まる春。  
佐賀のおごちそうを囲んで、  
団らんの一と時をお楽しみください。

佐賀県産野菜を使用した色とりどりの  
オードブルから始まる五感で楽しむコース。



レストラン ロータス  
ブルミエコース 1名さま ¥9,000  
☀️ ランチ・ディナータイム 🌙

トマトソースの Pasta と相性が良いサルシッチャ。  
佐賀県産アスパラガスがアクセントに。



生産者直送アスパラガスを佐賀産和牛で巻いた  
一皿や栴に入ったちらし寿司など春らしい会席。



日本料理 楠  
楠会席 1名さま ¥9,000  
☀️ ランチ・ディナータイム 🌙

佐賀のブランド「あたりどり」に佐賀県の  
赤酢ソースと特製和風タルタルソースを添えて。



日本料理 楠  
チキン南蛮 古伊万里酒造の赤酢ソース  
¥2,800 ☀️ ランチタイム 🌙

中国料理 大観苑  
フレッシュトマトの酸辣湯麺  
1名さま ¥1,900 ☀️ ランチ・ディナータイム 🌙

ふかひれスープや牛肉のクレープ包みなどの  
王道料理から珍しい海南飯が楽しめるランチ。



中国料理 大観苑  
ランチコース 1名さま ¥4,500  
☀️ ランチタイム 🌙

佐賀産和牛や大海老、真鯛などの食材に  
春キャベツや桜海老の旬で彩るコース。



中国料理 大観苑  
大観苑の味覚 1名さま ¥9,000  
☀️ ランチ・ディナータイム 🌙

グリーンブリーズ  
旬の佐賀県産野菜  
アスパラガス、春キャベツ、新玉ねぎと  
サルシッチャパスタ  
¥1,500 (11:30~20:00)

## バラエティーデリバリー & テイクアウト

各種“ホテルの美味しい”を  
ご用意しております。



中華

グルメボックス  
各 ¥2,700

洋食



お祝い重 ¥3,240

なごみ重 ¥3,240



おもてなし重  
¥3,240

配達エリア  
佐賀市内及び近郊  
※その他の地域は  
お問い合わせください

配達・お渡し時間  
11:30~19:00

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。  
※営業状況によりご提供できない日もございます。予めご了承ください。

<ご予約・お問い合わせ> TEL.(0952)25-9002

※表示価格には消費税が含まれています。「サービス料共」の表記がない場合は、別途サービス料10%を加算させていただきます。(テイクアウト除く)※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。※写真はいずれもイメージです

グリーンブリーズ

いちごさん  
スイーツコレクション  
2024 ~4月末まで

時間/11:30~17:00

A いちごさんパルフェ ¥1,540  
“いちごさん”の特徴「華やかでやさしい甘さ」「果汁のみずみずしさ」が感じられるように、ムース・ジュレ・クリーム・ソースすべてにこだわった一品。

B いちごさんプリン Eat in ¥715 T/O ¥702  
人気の「お濠とろけるプリン」を衣替え。なめらかな口当たりのプリンとほどよい酸味のいちごさんソースのマリアージュをご堪能ください。

C いちごさんパンパルデュ ~3/15 ¥1,430  
バターで香ばしくふわっと焼き上げたフレンチトーストに、いちごさんと2種類のホイップクリームをトッピング。お好みでメイプルシロップを。

D いちごさんオムレット 3/16~4月末 ¥1,265  
卵・小麦粉など佐賀県産の素材にこだわった一品。ふわふわの生地といちごさんの生クリーム、アクセントに粒あんをしのばせました。

E いちごさんデニッシュ ¥748  
ブラックチェリーのデニッシュに、いちごさんの甘さを引き立てる生クリームと、フレッシュいちごさんをトッピング。

今年も登場!  
ソフトクリーム

Eat in ¥660 T/O ¥648  
フレッシュのいちごさんを贅沢に100%使用したこだわりのいちごさんソフトクリーム。

グリーンブリーズ

1H 10食 限定

旬のいちごをホテルで存分に。  
アフタヌーンティーセット  
~いちご~  
~4月末まで

ピンクで彩られた華やかな特製いちごスイーツを心ゆくまでお楽しみください。  
1名さま ¥3,850 (2名さまより)  
14:00~17:00  
※月曜日を除く  
3日前までの要予約

ロビー階 Restaurant Lotus

営業 11:30~14:30 定休日 火曜日  
時間 17:30~20:30  
TEL.(0952)23-1115

2階 日本料理 楠

営業 11:30~14:30 定休日 月曜日  
時間 17:30~20:30 木曜日  
TEL.(0952)23-1116

地階 中国料理 大観苑

営業 11:30~14:30 定休日 水曜日  
時間 17:30~21:00  
TEL.(0952)23-1117

ロビー階 Green Breeze

営業 10:00~21:00  
TEL.(0952)25-9002

レストランのご予約・お問い合わせ  
TEL.(0952)25-9002  
※各店舗、営業時間や店休日、サービス内容など変更させていただく場合がございます。随時、ホテルウェブサイトにてお知らせいたします。