

2026  
レストランロータス  
クリスマス

クリスマス  
ファミリーランチビュッフェ

12月5日(土)～20日(日)

毎週(土・日)開催

■ランチタイム I部 / 11:30～ II部 / 13:30～ 90分制

1名さま  
大人(中学生以上) ¥5,800 早割 [1週間前までの予約] ¥4,800  
ニューオータニクラブ会員 ¥4,800  
小学生 ¥2,000/未就学児(3歳～6歳) ¥1,000 ※いずれもサービス料・消費税共

キッズメニューも  
あります！

フレンチとイタリアンが奏でる魅惑のクリスマスをご用意いたしました

12月23日(水)～26日(土) 特別なクリスマスコースを楽しめる4日間

クリスマスランチコース

11:30～14:30(L.O.14:00)

1名さま ¥7,000 ※サービス料別

クリスマスディナーコース

17:30～20:30(L.O.20:00)

1名さま ¥15,000 ※サービス料別

※食材の入荷状況によりメニュー内容が予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。※写真はいずれもイメージです。

クリスマス スイーツ&チキン  
Christmas Sweets & Chicken

12月18日(木)までご予約受付中

Web割  
が  
お  
得

家族や友人、大切な人と過ごす  
クリスマス。華やかなケーキやこだ  
わりのごちそうで、笑顔あふれる  
特別なひとときをお楽しみください。

詳しくは  
QRコード  
を  
スキャン  
し  
て  
ください

[20名さまより]

忘・新年会プラン

2026年11月1日(日)～2027年1月31日(日)

ご予約  
承り中

選べる卓盛プラン  
(卓盛り料理+フリードリンク120分)

1名さま ¥9,500

※料金には室料・消費税・サービス料を  
含みます。

詳しくは  
QRコード  
を  
スキャン  
し  
て  
ください

少人数のレストランプランもご用意しております。

お正月ファミリーランチ&ディナービュッフェ&変面ショー

1月1日[金・祝]～2日[土]

ランチ | 12:00～13:30 (13:00～変面&マジックショー)

ディナー | 17:00～18:30 (18:00～変面&マジックショー)

受付は  
各30分前から

お正月ならではの味わいから、お子さまにも嬉しい人気メニューまで、50種類以上のお料理をご用意いたします。  
そして、今年のお正月はさらに特別に！目の前で繰り広げられる華麗な「変面ショー」で、会場を一層華やかに盛り上げます。

11月末日までの予約で ¥1,000割引

中学生以上 ¥12,000  
NOC  
会員優待 中学生以上 ¥11,000  
小学生 ¥4,000  
未就学児(3歳以上) ¥1,000  
幼児(2歳以下) 無料  
※事前にチケットをご購入ください。

ライブキッチン引換券付(小学生以上)

- ・ホテルロティシエの佐賀牛ローストビーフ
- ・小柱と明太子のクリームスパゲッティ
- ・ふかひれ鰯かけスープそば
- ・海老とあんこうと季節野菜の天麩羅

変面士 リクト

シェフ体験  
コーナー  
・ハンバーガー  
・綿あめ

今年も登場！縁日コーナー

<ご予約・お問合せ> レストラン予約(10:00～18:00) Tel: (0952)25-9002

レストラン  
情報は  
こちら



B1専門店街  
のご案内

幸・服・前・高・館  
花古賀  
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。

FILIQUE  
フィリクは花や植物を通じ、つ  
ながりと感性をかたちに心地  
よいライフスタイルを提案します。

Liebe  
アビステの姉妹ブランド[リエ  
ベ]アクセサリーや服飾雑貨、  
ウェア店

フェイシャル、ボディケア、  
まつ毛等、癒しの空間をご  
提供するエステティックサ  
ロンです。

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

# 年末年始のご案内

2026-2027

Year-End & New Year  
Special Menus



ホームページは  
こちら



LINEの  
友だち追加は  
こちら



Instagramで  
最新情報を  
配信中



The New Otani

至高の佐賀牛を3種類の食べ方で

■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)

金・土・日・祝日限定  
除外日:12/28(月)～1/7(木)



## 佐賀牛せいろ 楠会席

前菜 冬の前菜盛り合わせ  
白子豆腐 あん肝有馬煮 茶ぶりなまこ  
造り おすすめ三種  
煮物 寒鰯みぞれ鍋仕立て 生麴 大和芋  
焼物 帆立と海老の柚子釜焼き  
替り鉢 佐賀牛と松茸のせいろ蒸し  
食事 さかびより 鮭といくらの中かけ御飯  
香物 三種  
留枕 合わせ味噌仕立て  
甘味 洋梨コンポート

1名さま ¥11,000



## 佐賀牛しゃぶしゃぶ

前菜 季節の小鉢三種  
造り 旬のおすすめ四種 あしらえ一式  
鍋 佐賀牛ロースのしゃぶしゃぶ  
鍋野菜一式 胡麻たれとポン酢  
揚げ物 とらふぐ唐揚げ 温野菜  
食事 茸の炊き込み御飯  
香物 三種  
留枕 合わせ味噌仕立て  
甘味 和菓子と季節の果物

3日前までの  
要予約



1名さま ¥18,000

※2名さまより承ります。

2026年 10月30日 金  
～2027年 2月28日 日



佐賀牛の魅力を引き出した、  
各料理長がおすすめする美食の数々。  
心も体も温まる至福の味わいを、  
心ゆくまで堪能ください。

# 冬の佐賀牛まつり



佐賀県が誇る、上質な  
ブランド牛。厳しい基  
準を満たした黒毛和  
種だけに与えられる  
「佐賀牛」の称号。  
きめ細やかな肉質、  
やわらかな食感、上品  
な脂の甘み。豊かな自  
然と生産者の技が  
育む、佐賀を代表する  
美食。

Saga Beef

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 ランチ:火曜日  
ディナー:月～水(祝日は営業) 除外日12/23(水)～1/3(日)



Saga Beef Siew

## 佐賀牛ビーフシチュー

厳選された佐賀牛をたっぷりの赤ワインと  
野菜とともに煮込み、ニューオータニ伝統の  
デミグラスソースを合わせじっくり丁寧に  
煮込みました。ひと口食べると、とろける  
ような佐賀牛の柔らかさと、極上ソースの  
ハーモニーをお楽しみください。

¥6,050



中国料理  
**大観苑**

■ランチタイム 11:30～14:30 (L.O.14:00)  
■ディナータイム 17:30～21:00 (L.O.20:30)

前日までの要予約

大観苑



## 佐賀海苔&佐賀牛しゃぶしゃぶ

～麻辣スープ～

佐賀県推奨の鍋料理「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」を、麻辣  
スープで楽しむ一品。見た目よりも辛さを抑えたスープに佐  
賀海苔をくぐらせ、とろりとしたくちどけと香ばしさを堪能。  
佐賀牛や野菜を佐賀海苔で包み、素材の旨みを重ねた、寒  
い季節にぴったりの味わい。

[セット内容]

●佐賀海苔 ●佐賀牛  
●野菜盛り合わせ ●鶏だんご  
●水ぎょうざ ●麺

2名さま用 ¥15,000

※提供:10月31日～



**Green Breeze**  
グリーンブリーズ

グリーンブリーズ



## 佐賀牛のプレミアム銀座カレー

11:30～18:00 ※12/23(水)～1/3(日)除く  
ニューオータニ伝統の味わいを受け継ぐこだわりの  
銀座カレーは、何度も食べたくなる逸品。佐賀牛を  
トッピングしたプレミアムな一皿をご用意しました。

¥6,050



Premium Saga Beef Ginza Curry

その他「呼子のいか丼」「伊万里湾しらすと本マグロ丼」も  
ご用意いたしております。

※食材の入荷状況により予告なくメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。※写真はいずれもイメージです。※表示価格はいずれも消費税共・サービス料別

**Green Breeze** グリーンブリーズ 11:30～18:00 ※12/23(水)～1/3(日)除く

本当に旨いサンドウィッチシリーズ [第2弾]

## 金星佐賀豚のカツサンドウィッチ

佐賀県のブランド「金星佐賀豚」の  
脂身が締まった肉質は  
高品質できめ細やか。  
特製ソースとパンとの  
相性抜群の逸品。

¥1,870



## 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



## プリン・ア・ラ・モード

懐かしさを感じる  
ホテル特製プリンに、  
彩り豊かなフルーツと  
和三盆糖を使用した  
愛らしいスワンシュを添えました。  
レトロな味わい  
をお楽しみください。

¥2,090



## シュガーロードパンケーキ“ヴァニラソース”

佐賀県産小麦粉を使用した、ふんわりモチモチのパンケーキに  
香り豊かなバニラソースをたっぷりと。  
佐賀の「シュガーロード」をイメージした  
カラフルな金平糖を添え、  
どこか懐かし心ときめく  
スイーツに仕上げました。

¥1,870

