

早期ご予約
&ご入金特典
11/15(水)まで

中国料理

西洋料理

日本料理

ホテルニューオータニ佐賀
令和6年

謹製

おせち

色とりどりに華やかに。
佐賀の美味しさを贅沢に盛り込んだ
ホテルニューオータニ佐賀謹製の
「和」・「洋」・「中」のおせちをご堪能下さい。

※写真はいずれもイメージです。
※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。

三段重

55,000円

和食・洋食・中華の
三段重ね

二段重

40,000円

和食・洋食・中華より
お好きなジャンルの
二段重ね

同種類のおせちをお申し込みの場合、料理内容は同じとなります。

中国料理 一段

- ・紅茶鴨ロースのからし風味・中華テリーヌ
- ・真鯛とホタテのチャイニーズエスカベッシュ・ごま団子
- ・牛肉の牛蒡巻き・子持ち昆布XO醤和え・サーモン錦糸巻き
- ・大海老のチリソース・蒸し鶏の葱ソース・豚の角煮湯葉巻き
- ・クラゲヘッドのピリ辛甘酢漬け・クラゲの醤油和え
- ・牛肉の四川風ピリ辛ガーリックソース
- ・帆立貝の黒胡椒煮込み・イタヤ貝のマスタードソース

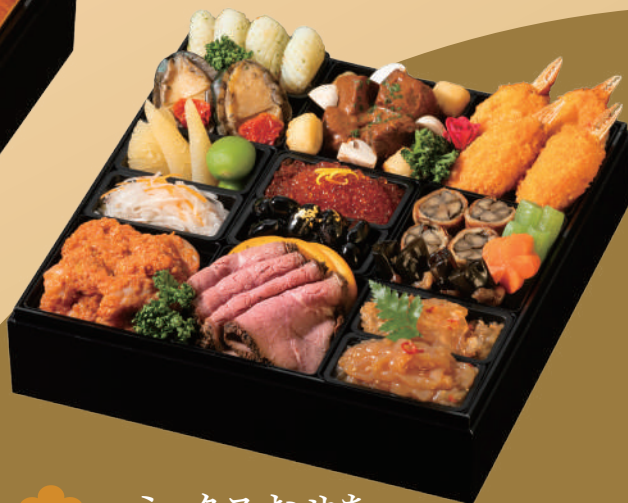
西洋料理 一段

- ・柔らかく仕上げた鮑と松笠イカのジェノバ風ラタトゥイユ添え
- ・みつせ鶏のボルベッティーニと白いんげん豆のトマト煮
- ・カニ爪フライ
- ・国産牛ホホ肉のブレゼとポテニョッキのストロガノフ仕立て
- ・オマール海老のロティ・焼栗のブランデー風味
- ・紅茶鴨の黒胡椒風味・ズワイガニのサラダ風テリーヌ
- ・イベリコ豚のパテアンクルート・帆立貝の蒸気蒸し
- ・スモークサーモン・バルサミコ風味で仕立てる真鯛のロティ
- ・小海老の白ワイン蒸し

日本料理 一段

- ・穴子八幡巻・落青煮・一口昆布巻き・梅人参・焼き養老海老
- ・鶏松風・寒鰯西京焼き・伊達巻・栗きんとん・三色柿博多押し
- ・焼き竹の子・いくら・黒豆金箔・数の子・若桃の甘露煮
- ・紅白なます・ありたどり団子・いか黄金焼・たこの旨煮
- ・日の出きぬた・紅白はじかみ・若鶏の三色巻き・牛肉のしぐれ煮

4名さま用 お重のサイズ 270×270×60(mm)



和
洋
中

ミックスおせち

三味饗宴 23,000円

洋食

- ・柔らかく仕上げた鮑と松笠イカのジェノバ風ラタトゥイユ添え
- ・国産牛ホホ肉のブレゼとポテニョッキのストロガノフ仕立て
- ・カニ爪フライ

和食

- ・数の子・若桃の甘露煮・紅白なます・いくら・黒豆金箔
- ・穴子八幡巻・落青煮・一口昆布巻き・梅人参

中華

- ・大海老のチリソース・牛肉の四川風ピリ辛ガーリックソース
- ・クラゲヘッドのピリ辛甘酢漬け・クラゲの醤油和え

4名さま用

お重のサイズ 270×270×60(mm)

いずれも消費税共