

日本料理 **楠**

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 茶ふりなまこ
造り おすすめ三種
煮物 寒鮎みぞれ鍋仕立て 生鮎 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 さがびより 鮎といくらの山かけ御飯
香物 三種
留挽 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 佐賀牛ホースのしゃぶしゃぶ
鍋 鍋野菜一式 胡麻たれとポン酢
揚物 とらふぐ唐揚げ 温野菜
食事 茸の炊き込み御飯
香物 三種
留挽 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。



佐賀牛 極み焼きすき井

味噌汁・香物付 ¥4,300

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

2026年10月30日(金)

～2027年2月28日(日)



Hotel New Otani Saga
Saga Beef Festival

冬の 佐賀牛まつり

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。



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。

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)

ロータス



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



Saga Beef Show

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

～麻婆スープ～

佐賀県推奨の鍋料理「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」を、麻婆
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 ●種

2名さま用 ¥15,000

※提供:10月31日～

Green Breeze
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 Ginnza Curry

※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