

開業50周年 ホテルニューオータニ佐賀

これから何年と共に
50th
Anniversary

レストラン夏コレクション

各レストランでは、暑い夏に涼をお届けする季節限定メニューをご用意いたしました。

この季節だけの美味しさを、ぜひご堪能ください。

中国料理

大観苑

6月1日(月)～9月30日(水) 11:30～14:30 / 17:30～21:00



冷やし担々麺

¥1,900

ピリ辛で豆乳を使用した濃厚な冷たいスープは暑い日にぴったりの逸品です。

りゃんめん
特製涼麺 ¥1,900

ゴマと醤油、隠し味に紅茶の渋みと香りが楽しめる特製ダレは、人気の一品です。



7月1日(水)～8月31日(月)

Restaurant
LOTUS

11:30～14:30 [定休日:火曜日]

Green Breeze

11:30～18:00

えびと大葉の
ジェノベーゼパスタ

¥2,000

大葉の爽やかな風味とふりふりの海老をバジルソースで仕上げました。



日本料理

楠

7月3日(金)～8月30日(日) 11:30～14:30 / 17:30～20:30 [金・土・日・祝日のみ営業]



うな重 小鉢・肝吸い・香の物・甘味付 ¥7,700

ふっくら香ばしく焼き上げた鰻と、楠特製たれが織りなす夏のごちそう。

7月26日 土用丑の日 限定(3日前までの予約制)

テイクアウト うな重 一尾 ¥7,000 / 一尾半 ¥8,500



ランチタイム
限定
11:30～14:30

かぼすうどんセット 小鉢・天麩羅・甘味付 ¥2,800

かぼすの豊かな香りと、清涼感あふれる酸味と

和出汁の旨味が調和した、冷製スープをご堪能ください。

Restaurant summer collection

Green Breeze

6月1日(月)～9月30日(水)

11:30～18:00



うれしの利休

¥1,650

“佐賀嬉野白川製茶園”の緑茶を使用した特製シロップは、上品で濃厚な味わい。



いちごミルクさん

¥2,200

佐賀のブランド苺“いちごさん”を使用したフレッシュソースは絶品。

※表示価格には消費税が含まれています。※別途サービス料を加算させていただきます。 ※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。

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

詳しくは
コチラ



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/