



ホテルニューオータニ佐賀

これからも皆さまと共に
50th Anniversary

佐賀城下ひなまつりランチ

佐賀藩鍋島家伝来のひな人形をはじめ、鍋島小紋や手織り佐賀錦などのおひなさまが豪華絢爛に勢ぞろい。

「佐賀市歴史民俗館」や「徴古館」を中心に開催される「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旬の食材を使用した料理長自慢のお料理をご用意いたしました。

2026年2月1日(日)～3月31日(火)

— ランチタイム 11:30～14:30 (L.O.14:00) —

特典

佐賀城下ひなまつり会場「入場券」のご提示または、ホームページからのご予約で
オリジナルノンアルコールカクテル プレゼント

日本料理

楠

営業日：金曜日・土曜日・日曜日

ひなまつり御膳

¥5,000



- 春野菜のお浸し
- お造り二種
- 真鯛桜蒸し
- 鯖西京焼きと蓬麩田楽
- 肥前さくらポークと野菜のせいろ蒸し
- 彩りばらちらし寿司
- 蛤の清まし仕立て
- 桜餅

Restaurant
LOTUS

定休日：火曜日

ひなまつりランチコース

¥4,500



- 桃色に染まるオードブルとミニサラダの盛り合わせ
- 季節のポタージュ
- おすすめお肉料理とお魚料理
- パンナコッタと桜のジュレ
バニラアイスを添えて
- ホテルメイドブレッド2種
- コーヒーまたは紅茶

中国料理

大観苑

ひなまつり王道御膳&チャイニーズスイーツビュッフェ ¥3,500



牛肉の味噌炒め クレープ添え 手巻きスタイル

- | | |
|-------|---------------------|
| 口水牛 | よだれ牛 |
| 酸辣海月 | クラゲヘッドのピリ辛甘酢漬け |
| 干焼蝦球 | 大海老のチリソース |
| 紫蘇魷花 | アオリイカと彩り野菜のあっさり紫蘇炒め |
| 鮮肉焼売 | 大観苑特製肉シュウマイ |
| 豆豉牛肉片 | 牛肉のブラックビーンズ炒め |
| 黒醋肉塊 | 豚バラ肉の黒醋酢豚 |
| 腰果鶏丁 | 若鶏とカシューナッツの炒め |
| 大根餅 | 大根もちのスパイシー仕立て |

紅焼魚翅 ふかひれスープ 上海風
蟹肉扒炒飯 蟹肉入り餡かけチャーハン

チャイニーズ
スイーツビュッフェ

- ・ゴマプリン
- ・杏仁豆腐
- ・なめらか杏仁豆腐
- ・いちごさんタピオカ入り
ココナッツミルク
- ・マラーカオ
- ・エッグタルト
- ・さつまいもボール
- ・さつまいもの芋飴

※いずれも、サービス料・消費税共。※食材の入荷状況により、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・お問い合わせ レストラン予約 Tel: (0952)25-9002 (10:00～18:00)

詳しくは
こちらから



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/