

ホテルニューオータニ佐賀 開業50周年記念企画

これからも皆さまと共に
50th Anniversary

中国料理 大観苑

美味少宴&チャイニーズスイーツビュッフェ

2026年2月1日(日)～3月31日(火)

■ディナータイム / 17:30～21:00 (L.O.20:30)

最終入店 19:00



一皿ひとさらに込めた王道中華の魅力を、少しずつ味わう贅沢。

伝統の味をつなぐ特別メニューと、チャイニーズスイーツをご堪能ください。

1名さま ¥8,000 サービス料・消費税共

菜譜

壹の饗

双味海蜇皮 クラゲヘッドとクラゲの食べ比べ
棒棒鶏 蒸し鶏とキュウリのゴマソース
口水牛 よだれ牛
蟹肉魚翅 ふかひれと蟹肉のスープ 上海風
北京烤鴨 北京ダック

貳の饗

生汁蝦餃 大海老のマヨネーズソース
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
蕃茄蒸鯛 オリーブとドライトマト香る真鯛のスチーム
香港フィッシュソース
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
東坡肉 豚肉のやわらか煮込み

特製XO 醬炒飯 XO 醬チャーハン

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



Web予約限定

1ドリンクサービス

■ご予約・お問い合わせ

中国料理 大観苑

Tel:(0952) 23-1117



※写真はいずれもイメージです。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

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/