

ホテルニューオータニ佐賀

開業50周年企画



シェフズテーブル&ワイン会

旬の食材を活かし、和・洋・中それぞれの料理長が技と感性を尽くして創り上げる特別なひととき。

料理に込めた想いやこだわりを間近に感じながら味わう、シェフズテーブルならではの美食体験をお届けします。

一皿一皿に寄り添うソムリエおすすめのペアリングワインとともに、

ここでしか味わえない贅沢な時間をお楽しみください。



2026年3月19日[木]

18:00～(受付17:30～)

| 会場 | レストラン ロータス

1名さま ¥15,000

Menu

- 和 長崎県産本マグロ 炭火焼き
- 洋 北海道産タラバガニのガトー キャビア添え 春の新芽のサラダ
- 中 若鶏の蜜焼き 黒胡椒風味 筍と干し海老の炒め海苔風味
- 洋 佐賀県産ホワイトアスパラガスとブレザオラ ベアルネーズソース
- 和 玄海灘の鮮魚 揚げびたし おろしあんかけ
- 中 クリームチーズといちごの黒酢豚 パプリカの甘酢添え
- 洋 佐賀牛もも肉の低温調理
濃厚なカマンベールソースとレフォールのクレム
- 洋 ありたどりのコンフィと春野菜のリゾット
- 洋 いちごさん フレーズ フランベ
コーヒー



※写真はイメージです。

※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。



統括料理長
大久保 大輔



レストラン ロータス
料理長 原 真澄



日本料理 楠
料理長 峰松 隆文



中国料理 大観苑
料理長 荒殿 俊



ニューオータニ九州が誇るソムリエチームが、料理に合わせ厳選したワインをご用意いたします。

ペアリングセット
[3種] ¥5,000
[4種] ¥8,000

ソムリエルが誕生！今回のワインセレクトにも参加
小川未央 (おがわみお)

※表示価格はいずれもサービス料・消費税共

Hotel New Otani Saga Chef's Table & Wine

<ご予約・お問い合わせ> レストラン予約 (10:00~18:00) Tel: (0952)25-9002

詳しくは
こちら



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/