

STAY

ヤクルト ビューティエンス 「パラビオ」アメニティ付きプラン

4月1日(火)～



ヤクルト ビューティエンス最高峰エイジングケア※1ブランド「パラビオ」のスキンケア製品がセットになった宿泊プランが4月より新たに登場しました。肌構造に着目したヤクルトのオリジナル保湿成分「ラメラ粒子」とシワ改善有効成分「ナイアシナミド※2」が配合されたスキンケア製品をぜひお試しください。

※1 年齢に応じたお手入れのこと ※2 ACクレンジング、ACウォッシングを除き配合

PLAN

1室1名さま利用
モデルタイプ(26.5㎡)
1泊・朝食・アメニティ付
¥23,900～



ご予約・お問い合わせ／宿泊予約 Tel: 092-715-2000

BRIDAL



ご予約・お問い合わせ／ブライダルサロン(2F) Tel: 092-715-2003

ブライダルフェア 試食会開催中



相談会や試着会、会場コーディネートなどが体験できるブライダルフェア。特に人気は特選料理の試食会です。国賓や国内外のVIPなど多くの著名人に親しまれてきたホテルニューオータニのお料理。厳選食材にこだわり、時代を越えて受け継がれてきた味わいを礎に、常に進化を続けている伝統ホテルならではのお料理をぜひお試しください。他にもさまざまな参加特典をご用意しております。ブライダルフェアは定期的に開催中です。ホームページよりご予約いただけます。



RESTAURANT SPECIAL FAIR

東京から匠のシェフ招聘 スペシャルグルメフェア

中国料理 大観苑

ホテルニューオータニ(東京) 大観苑料理長 黒岩利夫フェア

5月17日(土)・18日(日)

🌞 ランチ 1名さま ¥ 6,325・¥12,650

🌙 ディナー 1名さま ¥12,650・¥25,300

「現代の名工」など数々の受賞歴のあるホテルニューオータニ(東京)「大観苑」料理長黒岩利夫による特別コースを2日間限定で開催いたします。「大観苑」の伝統を受け継ぎ、常に進化した料理で東京の美食家たちに感動を届けている黒岩料理長の味を存分にお愉しみください。

※料理写真はイメージです



Profile 黒岩利夫

2003年ホテルニューオータニ中国料理「大観苑」料理長に就任。2007年には中国の迎賓館「釣魚台国賓館」美食節に携わる。2018年東京マイスター、2023年には厚生労働大臣により卓越した技能者へ表彰される「現代の名工」を受賞。



レストラン カステリアンルーム

Restaurant Ma Pouleフェア

6月6日(金)～8日(日) ※6日はディナーのみ

🌞 ランチ 1名さま ¥18,975

🌙 ディナー 1名さま ¥25,300

フランスのジュラ地方の郷土色に特化した東京・文京区のレストラン「Ma Poule(マプール)」の市岡徹也オーナーシェフとマダム ゆう子ソムリエールを招聘し、3日間限定の美食フェアを開催します。

※料理写真はイメージです



Hotel New Otani Hakata

Luxury Time



[ホテルニューオータニ博多 ラグジュアリータイム]



みずみずしき旬を囲む
爽やかな初夏の訪れ

Delicious

Voice

ホテルニューオータニ博多のスタッフが自信をもっておすすめする
“美味しいお知らせ”を毎月お届けします

旬感きらめくスイーツを、厳選したワインとともに。

明るい日差しに照らされる新緑の季節、夏の始まりです。メロン、レモン、チェリー、オレンジと、旬のフルーツが出揃えば、スイーツも爽やかな初夏模様。豊かな香りの抹茶も加わり、午後に優雅に過ごすアフタヌーンティーも一層晴れやかです。休日にはちょっとリッチに、ワインもご一緒にいかがでしょうか? 「レストラン カステリアンルーム」では品質を保ったまま最適温度で保存できるワインディスペンサーを完備しております。パティシエ

渾身のスイーツ、スモークサーモン&クリームチーズなどが挟まれたサンドイッチと合わせて、おすすめのグラスワインをソムリエがセレクト。ゆったりと甘美なひと時に浸る、大人の休息時間をご堪能ください。

また「カフェ&レストラン グリーンハウス」ではカジュアルなアフタヌーンティーやスイーツメニューをご用意。他にもこの時期ならではのみずみずしい旬の味わいを、誌面でご紹介しております。



薬院サルース こども・おとな歯科 ニューオータニ院



花嫁さん応援プラン

ブライダルマウスピース矯正

～最短5ヶ月! キレイな歯並び～

通常 ¥495,000 → ¥396,000

ご契約でホワイトニング → 1回 無料

「矯正相談実施中!」
まずは
お気軽にご相談を
¥550
(税込)



サンローゼ博多 2F

Tel: 092-713-1188

サンローゼ博多

福岡市中央区渡辺通1-1-2
Tel: 092-712-3636(受付時間/平日10:30～18:00)

テナント募集中!

ホテルニューオータニ博多1階・2階
「サンローゼ博多」に出店しませんか?

The New Otani

ホテルニューオータニ博多
〒810-0004 福岡市中央区渡辺通1-1-2
Tel: 092-714-1111(代表)



スマートフォン公式アプリ好評配信中!
ダウンロードで全員もれなくクーポン特典をプレゼント!

アプリのダウンロードはこちらから



The New Otani

Early Summer Gourmet



カフェ&レストラン グリーンハウス

スーパースイーツビュッフェ
～初夏のスイーツ～

5月28日(水)・29日(木)
6月25日(水)・26日(木)
①16:30～ ②17:00～ ③18:30～ ④19:00～ [100分制]

スーパースイーツのメロンショートケーキや、甘酸っぱさが爽やかなレモンタルト、上質な香りに包まれる抹茶のショートケーキやマカロンなど、旬のデザートをお好きなだけ。シェフ自慢の料理と共に、充実のビュッフェを存分にご堪能いただけます。

大 人 ¥6,600
※NOC-NOCW会員¥6,300
小 学 生 ¥4,400
未就学児 ¥1,000
※各種優待割引対象外
※幼児無料

レストラン カステリアンルーム

スーパースーパー
アフタヌーンティー
～初夏のスイーツ～

5月初旬～6月29日(日) 13:00 / 13:30

1名さま ¥6,500

スーパームロンショートケーキ、レモンタルト、抹茶ニューヨークチーズケーキなど季節を告げるスイーツに加え、定番人気のモンブランやプリンも並ぶ充実のラインナップ。香り高い紅茶と共に、サンドイッチやスコーンもお楽しみいただけます。追加でワインと合わせるのもおすすめです。



中国料理 大観苑

冷麺

6月1日(日)～8月31日(日)

1名さま ¥3,100

毎年好評の「冷麺」はエビ、チャーシュー、蒸し鶏、煮鮑などたっぷりの具材をのせ、胡麻か醤油、お好みのタレをかけてお楽しみください。

冷やしブラック坦々麺

1名さま ¥3,600

まろやかで香り高い黒胡麻ベースの坦々麺は和牛サーロイン、エビ、キャベツに温泉卵を絡めてお召し上がりいただく、スタミナ満点の一品です。



Noodles

中国料理 大観苑

6月1日(日)～8月31日(日)

冷麺

1名さま ¥3,100

毎年好評の「冷麺」はエビ、チャーシュー、蒸し鶏、煮鮑などたっぷりの具材をのせ、胡麻か醤油、お好みのタレをかけてお楽しみください。

冷やしブラック坦々麺

1名さま ¥3,600

まろやかで香り高い黒胡麻ベースの坦々麺は和牛サーロイン、エビ、キャベツに温泉卵を絡めてお召し上がりいただく、スタミナ満点の一品です。



Cocktails

バー カステリアンルーム

フレッシュ・メロンカクテル

各 ¥2,600

5月1日(木)～31日(土)

メロンを贅沢に使用し、スタンダードカクテルをアレンジ。ピーチ、パイナップルなどさまざまなフルーツジュースを合わせ、ガルフストリームをトロピカルに仕上げた「メロンストリーム」(写真左)。パニラの風味とコクを加え、ドライジンですっきり仕上げた「メロン・クリームフィズ」(写真右)は、大人のクリームソーダです。



Cocktails

バー カステリアンルーム

フレッシュ・ブルーベリーカクテル

各 ¥2,200

6月1日(日)～30日(月)

ブルーベリーリキュールと国産のブルーベリーでオリジナルカクテルを創作。果実の酸味に飲むヨーグルトで優しいコクを添えた「ブルーベリー・ワルツ」(写真右)はラッシーのような飲みやすさ。フロゼンカクテル「ブルーベリーガーデン」(写真左)は、ホワイトラムとミントシロップで、爽やかな風を感じる一杯に。



アフタヌーンティー
～初夏のスイーツ～

5月初旬～6月30日(月) 14:00～17:00

1名さま ¥4,500

旬のメロンはスーパースHORTケーキ、ゼリーやパンナコッタで。ブラッドオレンジゼリー、抹茶マカロン、チェリータルトも彩りを添えます。黒蜜をかけるスコーン(またはフレンチトースト)に、ツナとチーズのサンドイッチやサラダ、ミートローフの軽食付き。華やかでボリュームあるアフタヌーンティーを満喫ください。



レストラン カステリアンルーム [B1] Tel:092-715-2006 図 11:30～14:00 / 17:00～21:00 (L.O.20:30) 図 月曜日(祝日の場合は営業)	バー カステリアンルーム [B1] Tel:092-714-1111 (代表) 図 火～木 17:00～23:00 (L.O.22:00) / 金 17:00～24:00 (L.O.23:00) / 土 14:00～24:00 (L.O.23:00) / 日・祝 14:00～23:00 (L.O.22:00) 図 月曜日(祝日の場合は営業)	中国料理 大観苑 [B1] Tel:092-715-2007 図 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30) 図 火曜日(祝日の場合は営業)	カフェ&レストラン グリーンハウス [1F] Tel:092-714-1111 (代表) 図 6:30～22:00 (L.O.21:00)	日本料理 千羽鶴 [14F] Tel:092-715-2008 図 7:00～10:00 / 11:30～14:00 / 17:00～21:00 (L.O.20:30) 図 水曜日(祝日の場合は営業)	レストランのご予約・お問い合わせはこちらまで レストラン予約課 Tel:092-722-0111 (10:00～17:00) レストラン営業時間などの最新情報はウェブサイトをご覧ください
--	--	---	---	---	--

RESTAURANT INFORMATION

カフェ&レストラン グリーンハウス

2025年ゴールデンウィークビュッフェ

【ランチ 90分制】5月3日(土・祝)～6日(火・休) [4日間] 11:30～15:00 (L.O.14:30)

大 人 ¥5,000 ※NOC-NOCW会員¥4,500
シ ニ ア ¥4,500
小 学 生 ¥3,000
未就学児 ¥1,000

デミグラスソースで煮込んだハンバーグやビザトースト、チキンナゲットなど、ご家族みんなで楽しめるビュッフェを今年も開催します。



【ディナー 120分制】
5月3日(土・祝)～5日(月・祝) [3日間]
17:00～21:00 (L.O.20:30)

大 人 ¥7,000 ※NOC-NOCW会員¥6,500
シ ニ ア ¥6,500
小 学 生 ¥3,000
未就学児 ¥1,000

ディナータイムは、ホワイソソースで味わうローストビーフをメインに。バラエティ豊かな料理とパティシエデザートもずらり並びます。



※各種優待割引対象外 ※幼児無料

トピックス

ワインと料理



ワインディスペンサーで品質管理をしたグラスワインを各レストランでお楽しみいただけます。さらにワインに合わせた季節のお料理を各種ご用意。ソムリエがお客さまのお好みに合わせて、ペアリングいたします。ワインと料理、高め合う味わいをどうぞご体感ください。

福岡市美術館 展覧会 & レストランコラボレーションメニュー

Terence Conran: Making Modern Britain

会場：福岡市美術館

4/19 - 6/8

4月19日(土)～6月8日(日) ※月曜日休館、5月5日(月・祝)、6日(火・休)は開館、7日(水)は休館

ホームスタイリングを提案するショップ「ハビタ」で大ブームを興すなど、現代イギリス(モダン・ブリテン)の生活文化を大きく変えたサー・テレンス・コンラン。初期プロダクトから、発想の源でもあった愛用品、著書、写真、映像まで300点以上を集め、デザインによって人々の生活や社会を変えていったさまざまな起業やプロジェクトを紹介。また、福岡市美術館内のレストラン&カフェでは、「ザ・コンランショップ」が運営する「オルビー レストラン」のヘッドシェフ紺野真氏とのコラボレーションメニューが登場します。



RESTAURANT & CAFE COLLABORATION MENU

【レストラン プルヌス】
フィッシュ&チップス
¥1,760
ウィークエンドシトロ
¥1,100

【カフェ アクアム】
レモンガラス
スカッシュ
¥880





イギリスの定番料理「フィッシュ&チップス」をアレンジ。魚は薄皮でふわっとした口当たり仕上げ、小粒のジャガイモには強力粉をまぶして食べ応えのあるフライドポテトに。デザートにはレモンの爽やかな酸味を楽しめるケーキをご用意しました。さらに、さっぱりとした飲み心地の紺野シェフオリジナルドリンクも登場。グレープフルーツジュースとアップルジュース、レモンガラスのベースをトニックウォーターで割った爽やかな一杯です。

ご予約・お問い合わせ / レストラン プルヌス & カフェ アクアム

Tel: 092-983-8050

福岡市中央区大濠公園1-6