

ホテルニューグアイアの味をご堪能ください
TAKE OUT

ダイニング和顔施 テイクアウト

ご注文受付 11:00~20:00 お渡し時間 11:30~14:00 / 17:00~20:00

※鉢盛のお渡し時間をご相談に応じます。お問い合わせください。
 ※状況によりお渡しにお時間をいただく場合がございます。



組み合わせ自由

ハーフ&ハーフお弁当 1,000円

メイン2種(下記よりお選びください)・白ご飯・漬物

- | | |
|----------------|---------------|
| 小海老のチリソース煮 | 特製麻婆豆腐 |
| 小海老のマヨネーズ和え | 鶏もも肉と野菜のグリル |
| 豚肉とニンニクの芽の炒め | 鶏もも肉の唐揚げ |
| 薄切り豚肉生姜焼き | 煮込みハンバーグ |
| 薄切り豚肉とキャベツの回鍋肉 | 白身魚とプリプリ海老フライ |
| 薄切り黒酢豚 | 八宝春巻(2本) |



鉢盛&オードブル

前日までに要予約

- 和顔施鉢盛(5~6人前) **10,000円**
 小海老のチリソース煮 / 細切り牛肉とパプリカ オニオンの炒め物 / 鶏もも肉と野菜のグリル / 薄切り黒酢豚 / 特製ハンバーグ / 豚肉とニンニクの芽の炒め / プリプリ海老マヨ / 鶏もも肉の唐揚げ / 肉焼売 / 春巻 / ごま団子
- 和顔施鉢盛(3~4人前) 6,000円 ■ 中華ミニ鉢盛(2~3人前) 3,800円
- 和顔施冷製オードブル(3~4人前) **8,000円**
 スモークサーモン / 生ハムとパイン / 小海老のマリネ / フランス産カマンベールチーズ / ローストビーフ / 棒々鶏サラダ / 蜜汁チャーシュー / 中華くらげ / 枝豆 / 鶏もも肉の唐揚げ マヨネーズ和え

※仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます

和顔施鉢盛10,000円の一例です▶



単品料理



- 小海老のチリソース煮1,000円
- 小海老のマヨネーズ和え1,000円
- 小海老の塩炒め 1,100円



- 鶏もも肉の唐揚げ 700円
- 鶏もも肉の油淋鶏 800円
- 鶏もも肉と野菜のグリル 1,000円



- カニチャーハン 1,050円
- XO醬香る小海老チャーハン..... 1,100円
- 五目具入り焼きそば 950円

- 豚肉とニンニクの芽の炒め 980円
- 薄切り豚肉とキャベツの回鍋肉..... 900円
- 薄切り豚肉生姜焼き 880円
- 特製麻婆豆腐 800円
- 薄切り黒酢豚 980円

- 細切り牛肉とパプリカ オニオンの炒め.....1,100円
- 特製ハンバーグ1,050円
- ハンバーグ&唐揚げ.....1,180円
- 特製ハヤシライス.....1,180円
- 五目具入り中華丼.....880円

- 八宝春巻き(4本).....1,000円
- 肉焼売(6個).....1,000円
- ごま団子(6個).....900円
- 芋の飴炊き.....1,200円
- 白ご飯..... 180円

※写真はイメージです ※すべて税込 ※仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます

新型コロナウイルスの感染拡大防止対策について

ご来館の際、アルコール等による手指消毒の実施、マスクの着用をお願い致します。着用されていないお客様のご来館をお断りしております。



ホテルニューグアイア オームタガーデン1F
ダイニング 和顔施

〒836-0807 福岡県大牟田市旭町三丁目3番地3
 FAX: 0944-51-0510 <http://www.omuta-garden.jp/>
 ※ 駐車料はご利用内容により異なり、時期によって台数制限がございます

ランチ 11:30~14:00 (OS)
 ディナー 17:00~20:00 (OS)

※ 店休日はお問い合わせください
 TEL/0944-43-6009