

極上会席・秋の味覚フェア ～松茸と旬を味わう～

秋の味覚を贅沢に堪能できる松茸尽くしの極上会席。秋限定の厳選された栃木ひやおろしをご用意しております。両家のお顔合わせをはじめ、還暦・古希・喜寿・傘寿・米寿・卒寿・白寿・百寿といったご長寿のお祝い、また銀婚式・金婚式などの節目の記念日、お食い初めなどのご慶事に。さらに、とても大切なお客様のご接待の場としてもご利用いただけます。



※イメージ写真

秋の味覚フェア ¥15,000

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 秋の前菜 | 松茸三昧:松茸の天麩羅 松茸のフライ 車海老松茸射込み |
| 盛り合わせ | いが栗渋皮ワイン蜜煮、銀杏松葉、くるみ豆腐色々、子持ち鮎田楽、秋刀魚幽庵 |
| お造り | 天然の本鮪二種(赤身 中トロ) 赤貝 牡丹海老 |
| 焼物 | 千葉県産真奈鯉自家製西京漬け焼き 合鴨裏白椎茸 巣立 |
| 蒸し物 | フォアグラ茶碗蒸し 鱈鰺あん 本ズワイ蟹、伊勢海老、松茸、雲丹、絹サヤ |
| 温物 | 松茸と日光高原サーロイン朴葉焼き 信州ニンニク味噌彩り夏野菜トリュフオイル |
| 食事 | 松茸と鮑の焼き込み御飯 香の物 |
| | 松茸とつみれ清し仕立て |
| 水菓子 | 季節のフルーツとアイスクリーム |

栃木の日本酒〈ひやおろし〉

| | |
|------------------------|--------------|
| 鳳凰美田(純米吟醸 五百万石冷却) | <6,500円/四合瓶> |
| 鳳凰美田(純米吟醸 山田錦) | <6,500円/四合瓶> |
| 惣誉(生酛特別純米酒望) | <6,000円/四合瓶> |
| 旭興(「初秋」純米吟醸 無濾過原酒瓶火入れ) | <7,000円/四合瓶> |
| 望bo(特別純米 玉栄) | <6,000円/四合瓶> |

飲み比べセット ¥1,300【45ml×3】3種をお選びいただけます

提供期間:2025年9月15日(月)～10月31日(金)

提供時間:11:00～22:00(最終受付20:00)

■花束のご用意:¥5,000(税込)より承ります■

写真はイメージです。仕入れ等の都合で若干内容変更となる場合がございます。表示料金にはサービス料と消費税が含まれます。ご利用の3日前までにご予約をお願いいたします。

<ホテルニューイタヤのレストラン予約>

<https://newitaya.com/restaurant/tajima/>

こちらのQRコードよりご予約ください ▶



今までもこれからも、人生に寄り添い、発展を支える

宇都宮最上のおもてなしホテル

公式サイト



HOTEL NEW ITAYA

SINCE 1882

日本ホテル協会加盟ホテル
政府登録国際観光ホテル

創業明治十五年 ホテルニューイタヤ

〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り2丁目4番6号 / TEL 028-635-5511 / FAX 028-633-3772 <https://newitaya.com/>