

# 極上会席・冬の味覚フェア

## ～河豚と旬を味わう～

冬の味覚を贅沢に堪能できる河豚尽くしの極上会席。厳選された「トラフグ」を使用。

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。



冬の味覚フェア ¥20,000

冬の前菜 盛り合わせ	河豚の煮凝り 河豚の唐揚げ 河豚の白子豆腐 黄身西京漬け イクラ醤油漬け 鮫肝ズッキーニ博多 活車海老おぼろ昆布
お造り	鉄刺 鉄皮 身皮 紅葉卸し 巣立 万能葱 割ポン酢
焼物	甘鯛鱗焼き 花蓮根鑄込み 明太子 カボス
揚げ物	フォアグラの天婦羅 河豚の白子天婦羅 天使の海老天婦羅 獅子唐
温物	燕印籠 日光高原牛 鮑 本ズワイガニ 揚げ牛蒡 肝ソース
食事	吉次の炊込みご飯 香の物 河豚のスープ清まし仕立て
水菓子	季節のフルーツとアイスクリーム

提供期間:2025年11月1日(土)～2026年1月31日(土)  
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/>