

ホテルオークラグループで豊富な実績を築いてきた前川総料理長が、厳選した『栃木県産食材』と『房総の新鮮な魚介』を用い、四季折々の恵みを巧みに織り込んだ特別メニューをご用意。フレンチの繊細な技が光る上質な料理の数々を立食スタイルでお楽しみいただけます。



前川総料理長

立食パーティープラン ¥10,000 最小予約可能人数 **30名様以上**

- スモークサーモン 玉葱添え ■ 房州産蛸のカルパッチョ ■ 栃木県産椎茸ガリシア風
- 旬のフルーツと生ハムのハーモニー ■ アボカドとカニのタルタル
- 海老と野菜のアヒージョ ■ 3種チーズ盛り合わせ(クラッカー添え) ■ 野菜のペニエ3種
- 2種カナッペ(ブルーチーズ、スモークサーモン) ■ サンドイッチ(カツサンド、クロックムッシュ)
- フォアグラソテー大根ブレゼソースベリー ■ 帆立貝と白身魚のフロランタン
- オマール海老と野菜のナージュ風 ■ 姫サザエのブルゴーニュ風
- 金目鯛ソテー野菜添え サフランソース ■ 栃木県産ゆめボークソテー 野菜添え
- ローストビーフ 野菜添え ■ ビーフカレーと栃木県産コシヒカリ
- ピザ ■ パン3種盛り合せ ■ 野菜寿司(エリンギ、トマト、ホウレン草)
- フルーツ盛り合せ ■ デザート2種

フレンチフルコース 最小予約可能人数 **8名様以上**

ディナー	Aコース ¥10,000	ランチ	大人 ¥4,500
	Bコース ¥8,000 Cコース ¥7,000		こども(小学生) ¥2,500

南館2階 中国料理 **板屋飯店**



中国料理パーティープラン 最小予約可能人数 **5名様以上**

Aコース **¥4,500**
Bコース **¥3,500** Cコース **¥2,500**

南館1階 ビュッフェ **チェスナット**



ディナープレミアム ライブキッチン
大人 **¥5,500**
ローストビーフ・寿司食べ放題付

こども(小学生) **¥3,250**
こども(3歳~未就学児) **¥2,500**

ディナースタンダード
大人 **¥3,500**

こども(小学生) **¥2,250**
こども(3歳~未就学児) **¥1,500**

最小予約可能人数 **10名様以上**

ランチビュッフェ
大人 **¥2,500**
こども(小学生) **¥1,750**
こども(3歳~未就学児) **¥1,000**

ソフトドリンク飲み放題
大人夜 **¥1,500**
大人昼 **¥1,000**
こども **無料**

お得な2次会プラン 最小予約可能人数 **5名様以上**

ドリンク飲み放題+乾きもの

60分 **¥2,500** 90分 **¥3,000**

【延長料金】30分延長 +¥500

無料送迎

- 15名様以上
- 宇都宮市内限定

*ご宴会・レストランご利用の方

駐車場のご案内

- **最大3時間無料** ご宿泊1,000円
*会議・宴会・レストランのご利用 *最大24時間
- **最大1時間無料** ホテル専用駐車場 提携駐車場含む
*ラウンジのご利用

日本ホテル協会加盟ホテル 創業明治十五年 **ホテルニューイタヤ**
政府登録国際観光ホテル

320-0811 栃木県宇都宮市大通り2丁目4番6号

ご予約は便利な **WEB御予約** をご利用ください



公式サイト **ご予約**

TEL. 028-635-5515 ご予約直通

Early summer Selection

初夏のご宴会・レストランプラン

ホテルオークラグループで実績を築いてきた総料理長の前川和彦が選抜いた確かな素材を、和・洋・中の料理人が一つひとつ丁寧に仕立てる。総料理長のルーツである房総の素材と栃木の素材にこだわり、宇都宮最上のおもてなしを目指すホテルニューイタヤが、皆さまの集いの時間を誠実にお手伝いいたします。



要予約・3日前



HOTEL NEW ITAYA

SINCE 1882

■ 料金は全てサービス料・消費税を含む、お一人様の料金です
■ 写真はイメージです。季節の仕入れ状況によりメニューは変更となる場合があります

初夏を彩る、ご宴会プラン

最小予約
可能人数 **8**名様以上

飲み放題プランと組み合わせて、ご利用ください

オーダーメイド お客様のご要望で総料理長がオーダーメイドでメニューを作ります
レストランのようにお料理はおひとりさま銘々にご提供します

和・洋・中 ¥11,000 個人盛

シェフとの打合せで内容を決めるお客様のご希望に合わせたオーダーメイドコース

メニュー例 ■本鮪と刺身3種盛り ■有頭海老のチリソース煮
■フカヒレの紅焼煮込み ■国産牛サーロインステーキ 温野菜添え
■特選握り寿司 ■清し汁 ■オペラ・クレープ

和・洋・中 ¥8,500 大皿7品

■前菜 山の物 海の物 5種盛り
・もろこし豆腐・もろこし豆腐・もろこし豆腐・もろこし豆腐・もろこし豆腐
■豚唐揚げ 麻辣黒酢ソース掛け ■白身魚と玉葱・茄子添え フロランタン カレー風味
■大海老と野菜 塩炒め ■国産牛サーロイン 網焼 ポテトグラタン添え 和風ソース
■握り寿司 (鮪赤身・烏賊・煮穴子) ■デザート

和・洋・中 ¥7,500 大皿7品

■オードブル4種
・スモークサーモン玉葱添え・サモサ・蛸と胡瓜バジル風味・野菜ピリ辛トルティーヤ挟み
■豚唐揚げ 麻辣黒酢ソース掛け ■白身魚と法蓮草フロランタン カレー風味
■お造り (鮪 鱈 寄せ物 甘海老) ■国産牛もも肉のローストビーフ 野菜添え 西洋ポン酢ソース
■蟹炒飯 ■デザート

和・洋・中 ¥5,500 大皿7品

■オードブル4種
・スモークサーモン玉葱添え・サモサ・蛸と胡瓜バジル風味・野菜ピリ辛トルティーヤ挟み
■鰯西京味噌漬焼き ■茄子とベーコン マカロニグラタン カレー風味
■海老と野菜 塩炒め ■豚肩ロース煮込み トロピカルフルーツと野菜のハバネロソース
■高菜炒飯 ■デザート

和・中 + 飲み放題 ¥7,000 大皿6品

■前菜3種 ・もろこし豆腐・つの字海老・合鴨八幡巻 ■塩麻婆豆腐
■鰯西京漬焼き ■豚唐揚げ 麻辣ソース掛け ■山菜蕎麦 ■レモンゼリー

洋・中 + 飲み放題 ¥7,000 大皿6品

■オードブル3種 ・サモサ・スモークサーモン・野菜ピリ辛トルティーヤ挟み
■海老と野菜 塩炒め ■茄子とベーコン入り マカロニグラタン カレー風味
■若鶏のポワレ 野菜添え ポリネシアンソース ■高菜炒飯 ■デザート



おすすめ ¥6,500 プラン

おすすめ 和・洋・中 ¥6,500 大皿7品

■前菜4種 ・もろこし豆腐・合鴨八幡巻・つの字海老・鰻巻き卵 ■鶏唐揚げ 麻辣黒酢ソース
■房州産白身魚 トマト モッツァレラチーズ焼き パプリカソース ■海老と野菜 塩炒め
■豚ローストポーク 野菜添え パイナップルソース ■山菜蕎麦 ■クレープ

飲み放題 アルコール ¥2,500

- 瓶ビール・ウィスキー
- 日本酒 (燗・冷) 焼酎 (芋・麦)
- ワイン (赤・白) レモンサワー
- 梅酒 紹興酒 ノンアルコールビール
- 烏龍茶 コーラ ジンジャーエール
- オレンジ

オプション

- 生ビール
- スパークリングワイン
- カクテル
- 各アイテム **+¥500**

飲み放題 ソフトドリンク ¥1,500

- 烏龍茶 コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジ
- オプション **+¥500**
- ノンアルコールビール



国産牛ローストビーフ

おすすめ 立食プラン 和・洋・中

¥8,500 最小予約
可能人数 **30**名様以上

- オードブル盛り合わせ
・コンビーフのカナッペ ・ブルーチーズのカナッペ
・甘海老のタルタル ライム風味 キャビア添え
・鴨のコンフィ 網焼野菜のコラボレーション
- 栃木県産うどとスモークサーモンのサラダ
- 栃木県産男爵芋ピューレと黒豚ソーセージ盛り 黒胡椒風味
- エビカツサンドウイッチ 海の幸マカロニグラタン カレー風味
- 海老の唐揚げ 南国トロピカルフルーツソース
- 房州産サザエのブルゴーニュ風
- 房州産真鯛蒸し焼 法蓮草添え 赤カプバター風味
- 仔羊のポワレ フランセーズ添え タイムの香り
- 国産牛ローストビーフ 野菜添え
- ビーフストロガノフ 栃木県産コシヒカリ
- 刺身 ■シューマイ ■油淋鶏 ■もつ煮込み
- フルーツ盛り合せ ■デザート・ケーキ2種 ・ムース1種

立食プラン お客様のご要望・ご予算に合わせて調製いたします。
和・洋・中 **¥5,000 / ¥6,000 / ¥7,000 / ¥8,500 / ¥10,000**

本館2階 | 日本料理 **但馬** 大・中・小 10部屋の個室・2名~50名様

おすすめ

最小予約
可能人数 **2**名様以上

初夏の極上懐石 ¥15,000

鹿野又調理長が初夏の季節感を焔びやかに

【前菜】梅紫陽花 / フルーツマト / クリームチーズすり流し
【盛り合せ】活車海老おかぐら / 早松茸合鴨 / 蕪本唐墨 / 稚鮎竜田揚げ
【お造り】伊勢海老洗い / 天然本鮪 / 彩り妻一式 【焼き物】真奈鱈幽庵焼き / 蓮根アチャラ黄身寿司
【揚物】天使の海老天婦羅 / 太刀魚フォアグラ巻き / 鱈唐揚げ梅肉 / 射込み万願寺唐辛子 / 彩り花かざり
【温物】鮪と那須野ヶ原牛サーロイングリル
露みそ 彩り野菜添え (クレソン / ヤングコーン / リーキ / アスパラガス / 二色パプリカ)
【食事】ミニ鰻重 または 特選握り寿司 【止焼】青さの赤だしの味噌汁 【水菓子】季節のフルーツとアイスクリーム

懐石

より上質なお祝いの席
接待の席に相応しく

特選懐石 **¥12,000**

上懐石 **¥10,000**

会席

ご家族やお仲間
お気軽に日本料理を

会席 **¥8,000**

小会席 **¥6,500**

法要

故人を偲ぶ
あたたかな会食

法要上会席 **¥7,500**

法要会席 **¥6,500**

ご昼食

気軽に楽しむ
特別なお昼のひととき

季節のおまかせ会席

¥4,000



おすすめ極上懐石



松花堂弁当・あおい

短時間のお食事やカジュアルにご利用におすすめです。箱膳に盛り込んだ見た目にも楽しい、彩り豊かな、気軽な和のお弁当。

上あおい **¥4,000** あおい **¥3,000**



栃木の日本酒セレクション

栃木の風土と蔵人の研鑽が生んだ銘酒を、静かに選び抜きました。

栃木の銘酒飲み比べ

厳選3種セット (45ml×3) **¥1,300**

栃木の銘酒 四合瓶 ■惣誉(新・純米酒) **¥6,500** ■四季桜ARUSHIROI(純米吟醸) **¥7,000**
■鳳凰美田(純米吟醸) **¥7,500** ■仙禽MODERN(純米吟醸) **¥8,500**