

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。

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） ■ 野菜のベニエ 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



前川総料理長

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

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



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**

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**

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

30 分延長+¥500

無料送迎

要予約

最小予約可能人数 **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 (ホテル専用駐車場・提携駐車場)

■ 会議・宴会・館内レストランをご利用

最大 3 時間無料 対象店舗 日本料理「但馬」| フレンチレストラン「オーロラ」
中国料理「板屋飯店」| ビュッフェ「チェスナット」

■ ラウンジ「マーブル」 * お一人様あたり

最大 1 時間無料

(* 1,000 円未満のご利用)

最大 2 時間無料

(* 1,000~5,000 円未満のご利用)

最大 3 時間無料

(* 5,000 円以上のご利用)

2026/7/1 から適用となります。6 月中のラウンジマーブルはご利用金額に関わらず最大 1 時間無料です

■ ご宿泊 **1,000 円** * 最大 24 時間

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

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

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

2026.8~10

Autumn Party Plan

秋のご宴会・レストランプラン



Renewal Soft Open 7/1(予定)

本館 1 階 ラウンジ「マーブル」

美しい栃木の山々をモチーフにしたルーバーとやさしい木目、緑あふれる、地産地消にこだわった空間へと生まれ変わります。
昼は栃木にこだわったコーヒーを味わうカフェ、夜は栃木の地酒やワイン、クラフトビールなどお酒を、栃木の食材を生かした和洋中の料理とともに味わうラウンジバーとしてお楽しみいただけます。

宇都宮市・栃木県産のお酒と、
それに合わせた地産地消の前菜

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

秋を愉しむ、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

■子持ち鮎 鶏松風 珍味豆腐 チーズ豆腐花豆串 専業美味汁
■豚トロ炙り焼き 揚げきの子と豆芽添え 甘辛味噌ソース
■房州産真鯛ボワレ 法蓮草添え サフランソース■大海老チリソース
■国産牛サーロイン網焼 さつま芋グラタン添え レホールソース
■握り寿司 (本鮪赤身・海老・煮穴子・カステラ新丈) ■デザート

和・洋・中 ¥7,500 大皿 7 品

■前菜 5 種 ・クリームチーズ 野菜入りサーモンロール・無花果と生ハムの共演・きのこフラン
・チキンと野菜のトルティヤ挟み・パテ・ド・カンパーニュ
■豚トロ炙り焼き 揚げきの子と豆芽添え 甘辛味噌ソース
■房州産真鯛ボワレ カブサラダ添え プルゴーニュ風ソース
■天麩羅盛合せ (海老・鱈・茄子・太刀魚・獅子唐)
■国産牛ローストビーフ さつま芋グラタン添え レホールソース
■海鮮チャーハン (海老・帆立・浅利・イカ) ■デザート

和・洋・中 ¥5,500 大皿 7 品

■オードブル 4 種 ・クリームチーズ 野菜入りサーモンロール・無花果と生ハムの共演
・きのこフラン・パテ・ド・カンパーニュ
■赤魚の西京漬け焼 ■茄子入りラザニア■蒸し太刀魚 茗荷 大葉のさっぱりソース
■豚バラ 蒸し野菜添え 生姜ソース■汁なし担々麺■デザート

和・中 + 飲み放題 ¥7,000 大皿 6 品

■子持ち鮎 鶏松風 珍味豆腐 つの字海老 ■揚げ南瓜 インゲンの麻婆あんかけ
■赤魚の西京焼き■豚トロ炙り焼き 揚げきの子と豆芽添え 甘辛味噌ソース
■きのこ日本蕎麦 ■デザート (杏仁豆腐 マンゴソース)

洋・中 + 飲み放題 ¥7,000 大皿 6 品

■蒸し太刀魚 茗荷 大葉のさっぱりソース
■揚げ南瓜 インゲンの麻婆あんかけ ■茄子入りラザニア
■若鶏網焼き ポテトフライ きの子クリーム添え ■汁なし担々麺 ■デザート



おすすめ ¥6500 プラン

おすすめ

和・洋・中 ¥6,500 大皿 7 品

■子持ち鮎 鶏松風 珍味豆腐 つの字海老 ■海老 烏賊 スパイシー炒め
■房州産白身魚ボワレ グリーンピースピューレ添え きの子テリヤキソース ■鶏肉と里芋の甘味噌炒め
■ローストビーフ さつま芋グラタン添え オニオンソース ■きのこ色々日本蕎麦 海老天添え
■キャラメルムースとフルーツ

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
■エビカツサンドウィッチ 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 赤カブバター風味
■仔羊のボワレ 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

秋の極上懷石 ¥15,000

鹿野又調理長が深まりゆく秋を趣深く

【前菜】いが栗 / 栗ワイン蜜煮 / 子持ち鮎化粧塩
【盛り合せ】活車海老山吹 / フォアグラ玉子茶碗蒸し / 松合鴨松風 松茸秋刀魚串 / 紫芋豆腐
【お造り】天然本鮪 / 縞海老 / 丸甲烏賊 / 妻一式 / マイクロ食用花
【焼き物】岩手県産吉次二種の味で巣立 / 塩焼き幽庵焼き
【揚物】ズワイ蟹五色揚げ / 松茸の天婦羅 / 白焼き鰻の天婦羅
【温物】松茸 鮑 日光高原牛サーロイン 朴葉吹き寄せ 秋の彩り盛り
【食事】松茸と蛸の炊き込み御飯 / 香の物 【止碗】焼き鰯の清し仕立て
【水菓子】季節のフルーツとアイスクリーム

懷石

より上質なお祝いの席
接待の席に相応しく

特選懷石 ¥12,000

上懷石 ¥10,000

慶事

人生の佳き日を祝う、
心温まるひとときを

コース A ¥12,000

コース B ¥10,000

コース C ¥ 8,000

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

全てお任せ可能な

「法要トータルサポートプラン」

詳細はホテル HP または専用パンフレットにて

会席

ご家族やお仲間で
お気軽に日本料理を

会席 ¥8,000

小会席 ¥6,500



おすすめ極上懷石



松花堂弁当・あおい

短時間のお食事やカジュアルな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

ご昼食 季節のおまかせ会席 ¥4,000

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

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