

CHESTNUT

CHESTNUT



HOTEL
NEW
ITAYA SINCE 1882



栃木の県木「トチノキ」から命名した、
ビュッフェレストラン
「チェスナット」がオープン

NEW OPEN



HOTEL NEW ITAYA
SINCE 1882

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

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

公式サイト



〒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/>

南館
1階



CHESTNUT
ビュッフェレストラン チェスナット

MORNING 7:00 ~ 9:30 (最終入場 9:00) *ご予約なしでも入場可能
LUNCH 11:30 ~ 17:00 (最終入場 15:00、ドリンク LO16:30)
DINNER 17:00 ~ 22:00 (最終入場 20:00、ドリンク LO21:30)
*最小予約可能人数 10名様以上 *収容人数 70名様まで

Buffet style



*ディナープレミアムコース（5500円）のイメージ

2024年10月に総料理長に就任した前川和彦が監修の豊富なメニュー、
日本料理・フランス料理・中華料理・デザートなどホテルならではの本格的な品揃え。
栃木県産食材の他、房総直送の魚介などもお楽しみいただけます。



Live kitchen ライブキッチン（ディナービュッフェ）

ディナービュッフェでは目の前で切り分けるローストビーフの他、お寿司もお好みに応じて
目の前で握ってご提供いたします。（※ご提供はプレミアムコースのみ）

BUFFET MENU

*昼・夜 要予約（3日前まで） *10名様～70名様 *2時間制

DINNER

プレミアム



Live kitchen ライブキッチン

目の前で切り分けるローストビーフの他、お寿司もお好みに応じて目の前で握ってご提供いたします。

★ローストビーフ ★握り寿司
*その他メニューはスタンダードと同一メニューとなります。

お1人様 **5,500yen**

●子ども（小学生）3,250yen
●幼児（3歳から未就学児）2,500yen

*子ども・幼児はソフトドリンク付

DINNER

スタンダード

【サラダバー】レタス & サニーレタス・水菜 & パプリカ（黄・赤）・トマト・大根サラダ・ポテトサラダ・マカロニサラダ

【オードブル】スモークサーモン 玉葱添え・合鴨バストラミ・タラモルト・バゲットサンド・キッシュ

【温製】白身魚ソテー 野菜添え・マカロニグラタン・揚げ物盛合せ・鶏もも肉網焼 ジュ・ド・ブーレソース・餃子・殻付き海老のチリソース煮・よだれ鶏・カレー・スープ 【主食】パエリア・おこわ・日本蕎麦・白御飯 【和食】お刺身・白身魚の煮付け・かんぴょう梅肉和え・豚角煮・天婦羅盛合せ・若筍煮・蒸し野菜盛合せ・浅利とニラの酢味噌和え・お新香（胡瓜・沢庵・梅干）【デザート】スイーツ3種・フルーツ盛合せ コーヒー・お茶類

お1人様 **3,500yen**

●子ども（小学生）2,250yen
●幼児（3歳から未就学児）1,500yen

*子ども・幼児はソフトドリンク付

LUNCH

【サラダバー】レタス & サニーレタス・水菜 & パプリカ（黄・赤）・マカロニサラダ・ミックスピーンズ・ポテトサラダ

【オードブル】エスカベッシュ・野菜とモッツァレラ・スモークサーモンサラダ・鴨胸肉燻製

【温製】白身魚のソテー 野菜添え・スープ・鶏もも肉ソテー きじ焼・ポトフ・蒸し野菜盛合せ・餃子または焼売・揚げ物盛合せ・菜の花のグラタン・トルティーヤ・カレー

【主食】白御飯・バゲットサンド・太巻寿司・季節のペペロンチーノ 【和食】お刺身・揚げ出し豆腐・豚角煮・お新香（胡瓜・沢庵・梅干）【中華】四川風麻婆茄子（辛口）

【デザート】スイーツ2種・フルーツ盛合せ
コーヒー・お茶類

お1人様 **2,500yen**

●子ども（小学生）1,750yen
●幼児（3歳から未就学児）1,000yen

*子ども・幼児はソフトドリンク付



飲み放題 プラン

お1人様 **2,500yen**

●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

オプションドリンク

●生ビール
●スパークリングワイン
●カクテル
追加アイテム各 +500yen

飲み放題 ノンアルコール

お1人様 **1,500yen**

●烏龍茶●コーラ
●ジンジャーエール
●オレンジ

オプションドリンク
ノンアルコールビール
+500yen

*表示価格は税・サ込みの価格となります *旬の食材を使用するため、季節によりメニューが変更になる場合があります

Breakfast Buffet

ブレックファースト・ビュッフェ お1人様 **2,200yen** ●子ども（小学生）1,100yen
●幼児（3歳から未就学児）500yen



7:00～9:30（最終入場 9:00）
*ご予約なしでも入場可能

朝食ビュッフェをグレードアップして、より充実した内容に一新しました。
目の前で焼き上げるふわふわのオムレツ、できたてのだし巻き卵をライブキッチンでご提供いたします。
ホテルモーニングを存分にお楽しみください。



前川和彦 ホテルニューイタヤ 総料理長

2024年10月1日にホテルニューイタヤ総料理長に就任した、オークラアカデミアパークホテルの総料理長をはじめ数々のホテルで活躍した前川和彦。出身地千葉・房総の新鮮な魚介と地元栃木の食材を融合させて腕を振るいます。

*画像はイメージです