

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

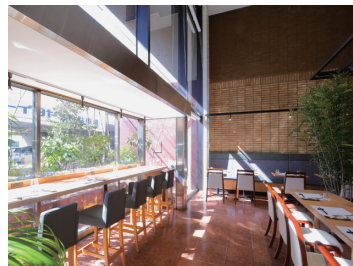
お祝いに最適な贅沢プラン **¥6,500**

上質な中華素材を使用したおすすめプラン。
会食・記念日に最適です。

ご馳走 中華プラン **¥5,500** スタダードプラン **¥4,500** お気軽プラン **¥3,500**

南館 1 階 | ビュッフェ チェスナット

最小予約可能人数 **20** 名様以上



ランチビュッフェ
(食べ放題)
ソフトドリンク付き

大人 **¥3,000**

こども (小学生) **¥2,000**

こども (3歳～未就学児) **¥1,250**



ディナー
宴会プラン(和洋中)
大皿

大人 **¥4,500**～

ご予算に応じてご用意いたします。
中面の宴会プランをご参考くださいませ。
食べ放題ではありません。

本館 8 階 | フランス料理 オーロラ

立食パーティー
プラン

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、
フレンチの上質な料理を
立食スタイルで。



前川総料理長

最小予約可能人数 **30** 名様以上

ディナー 大人
¥10,000
¥8,000
¥7,000

宴会プラン(和洋中)
大皿

大人 **¥5,500**～

ご予算に応じて
ご用意いたします。
中面の宴会プランを
ご参考くださいませ。

本館 1 階 | ラウンジ マーブル

美しい栃木の山々の木々をモチーフとした優しい木目と緑あふれる空間。
地産地消の益子珈琲・日本酒・ワイン・ビールやお料理を楽しめます。



とちぎ霧降高原牛ステーキ重

栃木県が誇る霧降高原牛を贅沢に
使用した、ホテル仕立てのステーキ重。
やわらかな肉質と豊かな旨みを、
香ばしく焼き上げた特別な一品です。

¥3,500



中華御膳

ホテルシェフが一品一品丁寧に仕
立てた中華料理を、彩り豊かな御膳に。
さまざまな味わいを少しずつ
楽しめる贅沢な組み合わせに、
食後のデザートを添えました。

¥3,500

【営業時間】 10:00～21:00 ラストオーダー：フード 20:30、ドリンク 20:45
ランチタイム：11:30～14:30 (L.O.14:00)
※ラウンジマーブルは席が空いていればご予約なくともご利用いただけます

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

¥3,500

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

【駐車場料金補助について】

- ・駐車場は周辺の一般駐車場をご利用ください
- ・駐車場は最大600円までを補助いたしますので、フロントでお申し出ください

会議・宴会・
館内レストラン
最大600円

5000円以上のご利用
最大600円

ラウンジ マーブル
1000円～5000円未満
最大400円

1000円未満のご利用
最大200円

■ご宿泊の場合のご利用料金 (ホテル専用駐車場) **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

2026.11～2027.01

Winter Party Plan

冬のご宴会・レストランプラン



日本料理 但馬

要予約・3日前

ラウンジマーブル、
チェスナットの朝食を
除きます



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

冬を愉しむ、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

■山と海の珍味五種盛り合わせ ■酢豚 ■真鯛のポワレ 法蓮草添え

■大海老マヨネーズソース ■国産牛サーロイングリル 野菜添え 和風ソース

■鮪、文甲烏賊、煮穴子 握り寿し ■デザート

和・洋・中

¥7,500 大皿7品

■フォアグラ入り茶碗蒸し ■蟹あん掛け ■エビチリ

■真鯛のポワレ サフランソース ■海老、のど黒、南瓜、茄子の天麩羅

■牛フィレグリル 温野菜添え シャヌールソース

■カニチャーハン ■デザート

和・洋・中

¥5,500 大皿7品

■ オードブル3種盛り合わせ
(ローストカナール水菜添え、きの子テリーヌ、カボチャのキッシュ)

■ 麻婆豆腐 ■ Mix グラタン (ハム、マッシュルーム)

■ 豚ヒレ肉の網焼き 和風ソース ■ 茶碗蒸し ■ 蟹あん掛け

■ 五目チャーハン ■ デザート

和・洋・中 + 飲み放題

¥7,000 大皿6品

■山と海の三種珍味盛り合わせ ■麻婆豆腐 ■笠子の西京焼き

■鶏もも肉のソテー デミグラスソース ■五目チャーハン ■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

■山と海の四種珍味盛り合わせ ■油淋鶏 ■白身魚のワイン蒸し グレナデンバターソース

■海老チリソース ■しんロース網焼き 野菜添え マデラソース ■ちまき デザート

飲み放題
アルコール

¥2,500

□ 瓶ビール □ ウイスキー □ 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

■エビカッサンドウイッチ 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 赤カブバター風味

■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

冬の極上懷石

¥15,000

鹿野又調理長が深まりゆく秋を趣深く

【前菜盛り合せ】

活車海老芝煮 合鴨ロース蒸し 鮫肝博多

河豚煮凍り 河豚白子豆腐 河豚てまり寿司 網かつぎ田楽

【お造り】

河豚鉄刺

【焼 物】

甘鯛鱗焼き 揚げ銀杏松葉

【温 物】

日光高原牛サーロイン 鮑・本ズワイ蟹

【鍋 物】

河豚鉄ちり鍋 野菜一式

【食 事】

河豚雑炊 香の物

【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

法要

個人を偲ぶ、あたたかな会食

法要上会席

¥7,500

法要会席

¥6,500

コースA

¥12,000

コースB

¥10,000

コースC

¥8,000

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