



とちの木から命名された  
ビュッフェレストラン

ポタニカルな店内

ライブキッチン

プレミアムプラン

【ディナー】ローストビーフ・寿司食べ放題付  
プレミアムプラン

大人 (10名様～) **5,500yen** | お1人様・税サ込

- 小学生 (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

【ディナー】スタンダードプラン

大人 (10名様～) **3,500yen** | お1人様・税サ込

- 小学生 (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

【ランチ】ランチプラン

大人 (10名様～) **2,500yen** | お1人様・税サ込

- 小学生 (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



パーティープラン (8名様～)      ランチコース (8名様～)

Aコース <b>10,000yen</b>   お1人様・税サ込	大人 <b>4,500yen</b>   お1人様・税サ込
Bコース <b>8,000yen</b>   お1人様・税サ込	● 小学生 (小学生) <b>2,500yen</b>
Cコース <b>7,000yen</b>   お1人様・税サ込	※ソフトドリンク付



パーティープラン (5名様～)

Aコース <b>4,500yen</b>   お1人様・税サ込
Bコース <b>3,500yen</b>   お1人様・税サ込
Cコース <b>2,500yen</b>   お1人様・税サ込



\*表示価格は税・サ込みの価格となります \*写真はイメージです \*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

### 無料送迎 (宇都宮市内限定)

15名様以上で宴会ご利用のお客様



- 宇都宮市内限定
- 15名様以上
- ご宴会利用の方

### 駐車場のご案内

ホテル専用駐車場・提携駐車場含む



会議・宴会・レストランのご利用  
**最大3時間無料**  
ラウンジのご利用  
**最大1時間無料**  
館内のご利用がない場合  
30分 100円      ご宿泊最大24時間 1,000円  
※ホテル専用駐車場のみ

ご予約はお電話  
WEBにて承ります

TEL.028-635-5515

ご予約  
直通



公式サイト  
宴会ご予約

# Autumn Party Plan

2025 8/1fri - 11/30sun

秋の夜長に、大切な人たちと特別な時間を。



\*オータムパーティープランは「要予約 (3日前まで)」となっております。

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



HOTEL NEW ITAYA

SINCE 1882

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  
WEB <https://newitaya.com/>

TEL 028-635-5515 (ご予約直通)  
FAX 028-633-3772

**RECOMMEND** シェフとお打ち合わせ

和・洋・中 **11,000yen** | お1人様・税サ込

お客様のご希望に合わせたオーダーメイドコース

【個人盛・参考メニュー】●本鮪と刺身4種盛 ●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 ●カスタードクリームパルフェ

和・洋・中 **8,500yen** | お1人様・税サ込

【大皿7品】●前菜五種盛(海老・鴨・季節の流し物3種) ●本鮪と刺身二種盛合せ ●房州産真鯛とアサリ 野菜のアクアパッツァ ●大海老チリソース ●和牛サーロインステーキ 温野菜添え赤ワインソース ●和牛サーロインステーキ 温野菜添え赤ワインソース ●蟹炒飯 ●デザート

和・洋・中 **7,500yen** | お1人様・税サ込

【大皿7品】●前菜五種盛(海老・鴨・季節の流し物3種) ●房州産海老の幸のマカロニグラタン ●大海老チリソース ●天婦羅盛合せ(海老・獅子唐・穴子) ●玉子焼き ●和牛もも肉 野菜添え マッシュルームソース ●蟹炒飯 ●デザート

**RECOMMEND** シェフのオススメコース

和・洋・中 **6,500yen** | お1人様・税サ込

【大皿6品】●蒸し鶏 中華風カルパッチョ ●房州産白身魚とキノコ 野菜のアクアパッツァ ●カラスガレイの西京焼 ●エビチリソース ●国産牛サーロイン網焼 ポテト 舞茸添え ベルシーソース ●鴨蕎麦 ●デザート

和・洋・中 **5,500yen** | お1人様・税サ込

【大皿6品】●前菜四種(スモークサーモン 玉葱・長茄子 生ハム巻・厚切りベーコン トマトサラダ・パテドカンパニユ) ●カレー風味のエビマヨネーズ ●冷製茶碗蒸し ●白身魚とニラ添え ケッパー・トマト パター風味 ●国産牛肉のキノコのポビエット ストロガノフ風 ●汁なし担々麺 ●ガトーショコラ

Autumn Party Plan **【飲み放題付き】**

洋・中 + 飲み放題

**7,000yen** | お1人様・税サ込

【大皿7品+飲み放題】●前菜三種(スモークサーモン 玉葱・ポークパストラミ 水菜・テリヤキ) ●枝豆と海老の塩炒め ●ベーコンとマッシュルーム入りマカロニグラタン ●豚ロース網焼 野菜添え オニオンソース ●汁なし担々麺 ●ガトーショコラ

和・中 + 飲み放題

**7,000yen** | お1人様・税サ込

【大皿7品+飲み放題】●前菜三種盛 ●カレー風味のエビマヨネーズ ●カラスガレイの西京焼 ●夏野菜の酢豚 ●鴨蕎麦 ●杏仁豆腐

最少人数 **8名様**～ 立食プラン **30名様**～

\* オータムパーティープランは「要予約(3日前まで)」となっております。

Autumn Party Plan **秋のパーティー 和・洋・中プラン**

実りの秋を彩る華やかな宴

Autumn Party Plan **立食プラン** 和・洋・中

お1人様 **5,000yen / 6,000yen / 7,000yen**  
**8,000yen / 10,000yen** (すべて税サ込)

\*お客様のご要望・ご予算にあわせて調製いたします。



**【和会席】お祝い・ご慶事プラン(2名様～50名様)**

<b>Aコース 12,000yen</b>   お1人様・税サ込	<b>Bコース 10,000yen</b>   お1人様・税サ込	<b>Cコース 8,000yen</b>   お1人様・税サ込
【8品】前菜:山の物 海のもの 彩り 六種盛り合わせ / お造り:本鮪と四種盛り合わせ / 焼物:旬の魚 自家製仕込みの焼き魚取り合せ / 蒸し物:季節のお野菜と海鮮の蒸し物 / 温物:栃木和牛 A5 ランク”匠” サーロインステーキ自家製和風ソース 彩り野菜 / 食事:特選握り寿司 四種 / 止椀:旬のつみれ清し仕立て / 水菓子:カットケーキとフルーツ盛り合わせ	【8品】前菜:山の物 海のもの 彩り 五種盛り合わせ / お造り:本鮪と四種盛り合わせ / 焼物:月替り旬の焼魚取り合せ / 蒸し物:旬の月替り蒸し物色々 / 温物:栃木県産牛サーロインカットステーキ自家製和風ソース 彩り野菜 / 食事:握り寿司 三種 / 止椀:旬のつみれ清し仕立て / 水菓子:カットケーキとフルーツ盛り合わせ	【8品】前菜:山の物 海のもの 彩り 五種盛り合わせ / お造り:本鮪と三種盛り合わせ / 焼物:月替り旬の焼魚取り合せ / 蒸し物:旬の月替り蒸し物色々 / 温物:栃木県産牛サーロインステーキ自家製和風ソース 彩り野菜 / 食事:握り寿司 三種 / 止椀:旬のつみれ清し仕立て / 水菓子:カットケーキとフルーツ盛り合わせ

<b>【和会席】接待プラン</b>	<b>月替わりの献立</b> <span style="color:red">おすすめ</span>	<b>その他のプラン</b>
<p>松コース <b>15,000yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>竹コース <b>12,000yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>梅コース <b>8,000yen</b>   お1人様・税サ込</p>	<p>季節会石</p> <p>旬の彩りを五感で味わう、月替り会席</p> <p><b>6,500yen</b>   お1人様・税サ込</p>	<p>ご昼食プラン</p> <p>季節のおまかせ会石 <b>4,000yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>松花堂弁当</p> <p>あおい <b>3,000yen</b>   お1人様・税サ込</p>

Autumn Party Plan **飲み放題プラン**

各宴会場・各レストラン共通・120分 ※30分延長+500yen

<p><b>飲み放題 アルコール</b></p> <p>お1人様 <b>2,500yen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●瓶ビール・ウィスキー</li> <li>●日本酒(燗・冷)</li> <li>●焼酎(芋・麦)</li> <li>●ワイン(赤・白)</li> <li>●レモンサワー</li> <li>●梅酒</li> <li>●紹興酒</li> <li>●ノンアルコールビール</li> <li>●烏龍茶</li> <li>●コーラ</li> <li>●ジンジャーエール</li> <li>●オレンジ</li> </ul>	<p>オプションドリンク</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●生ビール</li> <li>●スパークリングワイン</li> <li>●カクテル</li> </ul> <p>追加アイテム各 +500yen</p>	<p><b>飲み放題 ノンアルコール</b></p> <p>お1人様 <b>1,500yen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●烏龍茶</li> <li>●コーラ</li> <li>●ジンジャーエール</li> <li>●オレンジ</li> </ul> <p>オプションドリンク</p> <p>ノンアルコールビール +500yen</p>
---	---	--

**同窓会・同期会・クラス会特典** 各宴会場・各レストラン共通

**お得な2次会プラン(5名様～)** 各宴会場・各レストラン共通

<p>■ 会場利用「3時間」</p> <p>■ 横断幕サービス</p> <p>■ 名札ケース貸し出し</p>	<p>■ 60分 <b>2,500yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>■ 90分 <b>3,000yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>ドリンク飲み放題 + 乾きもの</p> <p>【延長料金】30分延長+500円</p>
--	--