



<p>【ディナー】 ローストビーフ・寿司食べ放題付 <b>プレミアムプラン</b> <small>ライブキッチン</small></p> <p><b>大人</b> (10名様～) <b>5,500yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>●こども(小学生) 3,250yen</p> <p>●幼児(3歳から未就学児) 2,500yen</p> <p>※こども・幼児はソフトドリンク付</p>	<p>【ディナー】 <b>スタンダードプラン</b></p> <p><b>大人</b> (10名様～) <b>3,500yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>●こども(小学生) 2,250yen</p> <p>●幼児(3歳から未就学児) 1,500yen</p> <p>※こども・幼児はソフトドリンク付</p>	<p>【ランチ】 <b>ランチプラン</b> <small>ソフトドリンク飲み放題 1,000yen</small></p> <p><b>大人</b> (10名様～) <b>2,500yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>●こども(小学生) 1,750yen</p> <p>●幼児(3歳から未就学児) 1,000yen</p> <p>※こども・幼児はソフトドリンク付</p>
--	--	--



<p>パーティープラン (8名様～)</p> <p><b>Aコース</b> <b>10,000yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p><b>Bコース</b> <b>8,000yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p><b>Cコース</b> <b>7,000yen</b>   お1人様・税サ込</p>	<p>ランチコース (8名様～)</p> <p><b>大人</b></p> <p><b>4,500yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p>●こども(小学生) 2,500yen</p> <p>※ソフトドリンク付</p>
---	--



<p>パーティープラン (5名様～)</p> <p><b>Aコース</b> <b>4,500yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p><b>Bコース</b> <b>3,500yen</b>   お1人様・税サ込</p> <p><b>Cコース</b> <b>2,500yen</b>   お1人様・税サ込</p>	
--	--

\*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

## 同窓会・同期会・クラス会特典

各宴会場・各レストラン共通

- 会場利用「3時間」■ 横断幕サービス
- 名札ケース貸し出し

## お得な2次会プラン(5名様～)

各宴会場・各レストラン共通

- 60分 2,500yen | お1人様・税サ込
  - 90分 3,000yen | お1人様・税サ込
- ドリンク飲み放題+乾きもの  
【延長料金】30分延長+500yen

## 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 1,000円  
※ホテル専用駐車場のみ

2026

# Spring Party Plan

2026 2/1sun-4/30thu

新しい門出と出会いを祝う、春のごちそうと至福の宴。



\*ご利用の際は、3日前までのご予約をお願いいたします。



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 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 TEL 028-635-5515 (ご予約直通)  
WEB <https://newitaya.com/> FAX 028-633-3772

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  
ご予約



## Spring Party Plan 春のパーティープラン

### 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3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】●[和] 山海の佳肴5種盛り ●[中] フカヒレスープ  
●[洋] 房洲産メバルソテー 鹿沼ニラ添え 苺ソース ●[中] 大海老マヨネーズソース ●[洋] 国産牛ローストビーフ 筍グラタン添え レホールソース  
●[和] 握り寿司（鮪 イクラ 生海老） ●[洋] デザート

和・洋・中 7,500yen | お1人様・税サ込

【大皿7品】●[洋] オードブル5種（ベビー帆立イクラ添えバジル風味 野菜のフラン 椎茸ソテーハムチーズ焼き スモークサーモン炙り焼き玉葱 シュフ おすすめテリース） ●[中] ゆめボークヒレ肉 ブラックペッパーソース炒め  
●[和] 刺身（鮪 甘海老 寄せ物 帆立） ●[洋] 房洲産メバルソテー 鹿沼ニラ添え 苺ソース ●[洋] 国産牛もも肉網焼き きの子メランジェ添え 和風ソース  
●[中] 春キャベツとホタテの揚げ焼きそば ●[洋] 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7品】●[和] 前菜4種（季節の珍味 鴨ロール巻き つの字海老 鶏松風） ●[中] 点心2種盛合せ ●[洋] 房州産真鯛ソテー 筍のリゾット添え ビーツバター風味 ●[中] 海老チリソース  
●[洋] 牛ロースのグリル 菜の花ベーコン添え 玉葱醬油風味ソース  
●[和] 海老天蕎麦 ●[洋] デザート

和・洋・中 5,500yen | お1人様・税サ込

【大皿7品】●[洋] オードブル4種（菜の花生ハム巻き 鯰サンガ焼 イモフライビンチョス 白身魚エスカパッシュ） ●[和] アブラガレイの柚子塩焼焼き ●[洋] 浅利 海苔入りマカロニグラタン  
●[中] 点心2種 ●[洋] 牛肉の網焼き野菜添え、オニオンソース  
●[中] 春キャベツとホタテの揚げ焼きそば ●[洋] デザート

### 和・中 + 飲み放題

7,000yen | お1人様・税サ込

【大皿6品】●[和] 和風前菜4種（胡麻豆腐 つの字海老 柿市松バター 鴨ロール巻） ●[中] 点心2種 ●[和] 漬け焼魚 ●[中] 青椒肉絲  
●[和] 日本蕎麦 ●[中] 杏仁豆腐

### 洋・中 + 飲み放題

7,000yen | お1人様・税サ込

【大皿6品】●[中] 中華前菜2種盛（ゆばの和え物中華風 広東チャーシュー）  
●[洋] ポテトとコーンのグラタン ●[中] 点心2種  
●[洋] 三元豚バラ肉しゃぶしゃぶ春キャベツ添え ジャポネーズ  
●[中] 春キャベツと帆立の揚げ焼きそば ●[洋] デザート

最少人数 8名様～ 立食 30名様～

\*スプリングプランは「要予約（3日前まで）」となっております。

和・洋・中 6,500円プラン例

旬の彩り、春の薫り。贅を尽くした春の美食。

Spring 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。

## Spring Plan 日本料理「但馬」 春の味覚フェア

おすすめ



天然鯛松皮造り

天然鯛に伊勢海老、日光高原牛  
春の彩りが咲き誇る  
厳選素材の「特別会席」

15,000yen | お1人様・税サ込 |



日本料理「但馬」では、10部屋の個室（2名様～50名様）を完備しています。

### 極上会席 春の味覚フェア

#### 前菜盛合せ

桜豆腐色々 / 螢鳥賊 独活 木の芽味噌  
蛸桜煮 / とこぶし大船煮 / 細根大根青唐味噌  
活車海老ぼんぼり / 新竹の子粉節

#### お造り

天然鯛松皮造り / 天然本鮪 / 赤貝 / 妻一式

#### 焼物

千葉県産沖鰯自家製粕漬け焼き 蕪本唐墨  
はじかみ / レモン

#### 揚げ物

伊勢海老の天婦羅 / 甘鯛の天婦羅  
落の臺 / タラの芽

#### 温物

ポロ葱グリルと日光高原牛カットステーキ  
春の野菜添え

#### 食事

春花散らし寿司 八種の彩り

#### 止碗

鯛の潮仕立て

#### 水菓子

季節のフルーツとアイスクリーム

### 【和会席】お祝い・ご慶事プラン

A コース 12,000yen | お1人様・税サ込

B コース 10,000yen | お1人様・税サ込

C コース 8,000yen | お1人様・税サ込

### 月替わりの献立



#### 季節会席

旬の彩りを五感で味わう、  
月替わり会席

6,500yen

| お1人様・税サ込

#### ご昼食 プラン

季節のおまかせ会石  
4,000yen | お1人様・税サ込

#### 松花堂 弁当

あおい  
3,000yen | お1人様・税サ込

#### ご法要 プラン

和会席  
6,500yen～ | お1人様・税サ込



### 飲み放題 アルコール

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



## Spring Party Plan 飲み放題 プラン

アルコールプラン・ソフトドリンクプラン

各宴会場・各レストラン共通  
120分 ※30分延長 +500yen

### 飲み放題 ソフトドリンク

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

おすすめ