



ボタニカルな店内



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  
ライヴキッチン

大人 (10名様～) 5,500yen お1人様・税込

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

※こども・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・税込

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

※こども・幼児はソフトドリンク付

【ランチ】ランチプラン  
ソフトドリンク飲み放題 1,000yen

大人 (10名様～) 2,500yen お1人様・税込

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

※こども・幼児はソフトドリンク付

French Restaurant フランス料理「オーロラ」 本館 8階



パーティープラン (8名様～) ランチコース (8名様～)

Aコース 10,000yen お1人様・税込

Bコース 8,000yen お1人様・税込

Cコース 7,000yen お1人様・税込

大人

4,500yen お1人様・税込

● こども (小学生) 2,500yen

※ソフトドリンク付

Chinese Restaurant 中国料理「板屋飯店」 南館 2階



パーティープラン (5名様～)

Aコース 4,500yen お1人様・税込

Bコース 3,500yen お1人様・税込

Cコース 2,500yen お1人様・税込



\*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

## 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

## 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

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

## 駐車場のご案内



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 ご宿泊最大24時間

30分 100円 1,000円

※ホテル専用駐車場のみ

## Spring Party Plan

2026 2/1sun-4/30thu

HOTEL NEW ITAYA  
SINCE 1882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  
WEB https://newitaya.com/TEL 028-635-5515 (ご予約直通)  
FAX 028-633-3772春の新しい門出と出会いを祝う、  
ごちそうと至福の宴。

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】 ●本鮓と刺身3種盛 ●有頭海老のチリソース煮  
●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 ●清汁 ●カスタードクリームパルフェ

和・洋・中 8,500yen | お1人様・税込

【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 茎ソース ●[中] 大海老マヨネーズソース  
●[洋] 国産牛ローストビーフ 篠グラタン添え レホールソース  
●[和] 握り寿司（鮓 イクラ 生海老） ●[洋] デザート

和・洋・中 7,500yen | お1人様・税込

【大皿7品】 ●[洋] オードブル5種（ベビーフルイ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 スモーカーサーモン炙り焼き玉葱 シェフおすすめリース） ●[中] ゆめポークヒレ肉 ブラックペッパーソース炒め  
●[和] 刺身（鮓 海老 寄せ物 帆立） ●[洋] 房洲産メバルソテー 鹿沼ニラ添え 茎ソース ●[洋] 国産牛もも肉網焼ききの子メランジ添え 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] 房洲産真鰯ソテー 笠のリゾット添え ピーツバター風味 ●[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 玉葱醤油風味ソース  
●[和] 海老天蕎麦 ●[洋] デザート

和・洋・中 5,500yen | お1人様・税込

【大皿7品】 ●[洋] オードブル4種（菜の花生ハム巻き 鯛サンガ焼 イモフライピニンチヨス 自身魚エスカバッシュ） ●[和] アブラガレイの柚子塩麹焼き ●[洋] 浅利海苔入りマカリニグラタン  
●[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] 潬け焼魚 ●[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 ジャボネーズ  
●[中] 春キャベツと帆立の揚げ焼きそば ●[洋] デザート

最少人數 8名様～ 立食 プラン 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。



\*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

Spring Plan 日本料理「但馬」春の味覚フェア

極上会席 春の味覚フェア

前菜盛合せ

桜豆腐色々 / 蜜鳥賀 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 / 天然本鮓 / 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

揚物

伊勢海老の天婦羅 / 甘鯛の天婦羅  
落の臺 / タラの芽

温物

ボ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

止椀

鯛の潮仕立て

水菓子

季節のフルーツとアイスクリーム



15,000yen | お1人様・税込 |



【和会席】お祝い・ご慶事プラン

Aコース 12,000yen | お1人様・税込

Bコース 10,000yen | お1人様・税込

Cコース 8,000yen | お1人様・税込

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・税込

ご昼食  
プラン

季節のおまかせ会石  
4,000yen | お1人様・税込

松花堂  
弁当

あおい  
3,000yen | お1人様・税込

ご法要  
プラン

和会席  
6,500yen～ | お1人様・税込



飲み放題  
アルコール  
お1人様  
2,500yen

- 瓶ビール・ウイスキー
- 日本酒（燭・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  
お1人様  
+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

\*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