



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 ライブキッチン

大人 (10名様～) 5,500yen | お1人様・税サ込

●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・税サ込

●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

大人 (10名様～) 2,500yen | お1人様・税サ込

●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

Chinese Restaurant 中国料理「板屋飯店」 南館 2 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・税サ込

大人

B コース 8,000yen | お1人様・税サ込

4,500yen | お1人様・税サ込

C コース 7,000yen | お1人様・税サ込

●こども(小学生) 2,500yen
※ソフトドリンク付

パーティープラン (5名様～)

A コース 4,500yen | お1人様・税サ込

B コース 3,500yen | お1人様・税サ込

C コース 2,500yen | 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



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

公式サイト
ご予約ご予約はお電話
WEBにて承ります

TEL. 028-635-5515

ご予約
直通

Winter Party Plan

2025.11.1 sat - 2026.2.28 sat

この冬だけの特別を大切な方と。
限定ウインターパークラン。今までこれからも、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
政府登録国際観光ホテル

創業明治十五年 ホテルニューアイタヤ

〒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

Winter Party Plan 忘新年会・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】 ●[和] 本館と刺身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] 前菜五種盛合せ（胡麻豆腐・イカ肝和え・つの字海老・鶴松笠・柿市松 ●[中] 青梗菜のカヒレ帆立餡掛け ●[洋] 房州産白身魚と法蓮草のフロランタン ●[中] 大正海老のチリソース煮 ●[洋] 国産牛ローストビーフ 野菜添えレホールソース ●[和] 握り寿司（鮎・生海老・カステラ新丈） ●[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（鮎のソミュール漬け サラダ仕立て・アボガドと蟹のタルタル・ムール貝野菜マリネ・テリース・チーズスティック） ●[中] 大正海老のチリソース煮 ●[洋] 房州産白身魚と法蓮草のフロランタン ●[和] お造り三種（鯛・甘海老・鮓） ●[洋] 国産牛サーロインの網焼 ボテグラタン添え 和風ソース ●[中] 蟹炒飯 ●[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] 前菜三種盛合せ（胡麻豆腐 山の物 海の物） ●[中] 鶏唐揚 中華風タルタルソース和え ●[洋] 白身魚蒸焼き 白菜クリーム添え 柚子ソース ●[中] 海老チリソース煮 ●[洋] ピーフシチュー 野菜添え ●[和] 乳茸蕎麦 ●[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（鮎のソミュール漬け サラダ仕立て・ムール貝野菜マリネ・テリース・チーズスティック） ●[和] アブラガレイの粕漬け 烧前酢蓮 ●[洋] ベンネと野菜のミートソースグラタン ●[中] 彩り野菜の酢豚 ●[洋] ピーフシチュー 野菜添え ●[中] 海鮮炒麺 ●[洋] デザート

洋・中 + 飲み放題

7,000yen | お1人様・税込

【大皿6品+飲み放題】 ●[洋] オードブル3種（鶏の竜田揚げ・スマートサーモン玉葱添え・キッシュ） ●[中] 麻婆豆腐 ●[洋] ベンネと野菜のミートソースグラタン ●[洋] コルドン・ブルー（フランス風豚ロースカツレツ ハム・チーズ入り） ●[中] 海鮮炒麺 ●[洋] デザート

和・中 + 飲み放題

7,000yen | お1人様・税込

【大皿6品+飲み放題】 ●[和] 前菜3種盛合せ（胡麻豆腐・山の物・海の物） ●[中] 鶏唐揚 タルタルソース和え ●[和] アブラガレイの粕漬け 烧前酢蓮 ●[中] 彩り野菜の酢豚 ●[和] 海老天蕎麦 ●[中] 杏仁豆腐 マンゴーソース

最少人数 8名様～ 立食 プラン 30名様～

* ウィンタープランは
「要予約（3日前まで）」となっております。



会席料理接待プラン（10部屋の個室・2名様～50名様）

松コース 15,000yen | お1人様・税込

【8品】前菜：季節の山海五種盛合わせ / お造り：本鮪と旬魚のお造り / 焼肴：板前仕込みの焼魚 / 中皿：旬魚のオイル蒸し / 中皿：和牛グリル彩り野菜添え / 食事：特選握り寿司 / 止椀：旬魚のつみれ清し仕立て / 水菓子：厳選季節のフルーツ

竹コース 12,000yen | お1人様・税込 (おすすめ)

【8品】前菜：季節の山海五種盛合わせ / お造り：旬魚のお造り / 焼肴：板前仕込みの焼魚 / 中皿：旬魚のオイル蒸し / 中皿：和牛グリル彩り野菜添え / 食事：特選握り寿司 / 止椀：旬魚のつみれ清し仕立て / 水菓子：季節のフルーツとカットケーキ

梅コース 8,000yen | お1人様・税込

【7品】前菜：季節の前菜盛り合わせ / お造り：旬魚盛り合わせ / 燃物：季節の燃物 / 揚物：旬食材の天麩羅 / 蒸物：季節の蒸し物 / 食事：日本蕎麦 / 水菓子：カットケーキとフルーツの盛り合わせ

ご昼食 プラン 4,000yen | お1人様・税込

松花堂 弁当 3,000yen | お1人様・税込

ご法要 プラン 6,500yen～ | お1人様・税込

Winter 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

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（燶・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 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

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・税込
90分 3,000yen | お1人様・税込

ドリンク飲み放題
+乾きもの
【延長料金】30分延長+500yen