



【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

- 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



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
Bコース **8,000yen** | お1人様・税サ込
Cコース **7,000yen** | お1人様・税サ込

大人 **4,500yen** | お1人様・税サ込
●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

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

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



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
WEB <https://newitaya.com/>

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

2025
2026

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。
限定ウィンタープラン。



*ご利用の際は、3日前までのご予約をお願いいたします。

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] 前菜五種盛合せ（胡麻豆腐・イカ肝和え・つの字海老・鶏松笠・柿松）●[中] 青梗菜のフカヒレ帆立船掛け ●[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（鮪・生海老・カステラ新丈）●[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（鮪のソミュール漬け 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 ポテトグラタン添え 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・税サ込

【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] ビーフシチュー 野菜添え ●[和] 乳茸蕎麦 ●[洋] デザート

和・洋・中 5,500yen | お1人様・税サ込

【大皿7品】●[洋] オードブル4種（鮪のソミュール漬け 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 焼前酢蓮 ●[洋] ペ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] ビーフシチュー 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・税サ込

【大皿6品+飲み放題】●[洋] オードブル3種（鶏の竜田揚げ・スモークサーモン玉葱添え・キッシュ）●[中] 麻婆豆腐 ●[洋] ペ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・税サ込

【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 焼前酢蓮 ●[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。

和・洋・中 6,500円プラン例

冬のごちそうと華やぎのひととき。

四季折々の味覚を贅沢な個室で

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・税サ込

【8品】前菜：季節の山海五種盛合せ / お造り：本鮪と旬魚のお造り / 焼肴：板前仕込旬の焼魚 / 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：旬魚のつまれ清し仕立て / 水菓子：厳選季節のフルーツ

【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

竹コース

12,000yen | お1人様・税サ込

【8品】前菜：季節の山海五種盛合せ / お造り：旬魚のお造り / 焼肴：板前仕込旬の焼魚 / 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：旬魚のつまれ清し仕立て / 水菓子：季節のフルーツとカットケーキ

月替わりの献立

季節会石
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

梅コース

8,000yen | お1人様・税サ込

【7品】前菜：季節の前菜盛り合わせ / お造り：旬魚盛り合わせ / 焼肴：季節の焼物 / 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 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



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 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