

NEW OPEN!

2025.03.01



Buffet ビュッフェスタイル

*ディナープレミアムコース (5500円) のイメージ

2024年10月に総料理長に就任した前川和彦が監修の豊富なメニュー、
日本料理・フランス料理・中華料理・デザートなどホテルならではの本格的な品揃え。
栃木県産食材の他、房総直送の魚介などもお愉しみいただけます。



Live kitchen ライブキッチン (ディナービュッフェ)



ディナービュッフェでは目の前で切り分けるローストビーフの他、お寿司もお好み
に応じて目の前で握ってご提供いたします。(※ご提供はプレミアムコースのみ)



Botanical space

植物に囲まれたボタニカルテイストあふれる空間です。

*画像はイメージです



前川和彦 ホテルニューイタヤ 総料理長

2024年10月1日にホテルニューイタヤ総料理長に就任した、オークラアカデミアパークホテルの総料理長をはじめ数々のホテルで活躍した前川和彦。出身地千葉・房総の新鮮な魚介と地元栃木の食材を融合させて腕を振るいます。



BUFFET MENU *昼・夜 要予約 (3日前まで) *10名様~70名様 *2時間制

DINNER

プレミアム



Live kitchen ライブキッチン

目の前で切り分けるローストビーフの他、お寿司もお好みに応じて目の前で握ってご提供いたします。

★ローストビーフ ★握り寿司 *その他メニューはスタンダードと同一メニューとなります。

お1人様 **5,500 yen**
 ●子ども(小学生) 3,250yen
 ●幼児(3歳から未就学児) 2,500yen
子ども・幼児にはソフトドリンクが含まれます

DINNER

スタンダード

【サラダバー】レタス & サニーレタス・水菜 & パプリカ(黄・赤)・トマト・大根サラダ・ポテトサラダ・マカロニサラダ 【オードブル】スモークサーモン 玉葱添え・合鴨パストラミ・タラモタルト・バゲットサンド・キッシュロレーヌ
 【温製】白身魚ソテー 野菜添え・マカロニグラタン・揚げ物盛合せ・鶏もも肉網焼 ジュ・ド・ブルソース・餃子・殻付き海老のチリソース煮・よだれ鶏・カレー・スープ 【主食】パエリア・おこわ・日本蕎麦・白御飯 【和食】お刺身・白身魚の煮付け・かんぴょう梅肉和え・豚角煮・天婦羅盛合せ・若筍煮・蒸し野菜盛合せ・浅利とニラの酢味噌和え・お新香(胡瓜・沢庵・梅干)
 【デザート】スイーツ3種・フルーツ盛合せ
 【ソフトドリンク】コーヒー・ジュース・お茶類

お1人様 **3,500 yen**
 ●子ども(小学生) 2,250yen
 ●幼児(3歳から未就学児) 1,500yen
子ども・幼児にはソフトドリンクが含まれます

LUNCH

【サラダバー】レタス & サニーレタス・水菜 & パプリカ(黄・赤)・マカロニサラダ・ミックスビーンズ・ポテトサラダ 【オードブル】エスカベッシュ・野菜とモツツレラ・スモークサーモンサラダ・鴨胸肉燻製 【温製】白身魚のソテー 野菜添え・スープ・鶏もも肉ソテー きじ焼・ポトフ・蒸し野菜盛合せ・餃子または焼売・揚げ物盛合せ・菜の花のグラタン・トルティーヤ・カレー
 【主食】白御飯・バゲットサンド・太巻寿司・季節のペペロンチーノ 【和食】お刺身・揚げ出し豆腐・豚角煮・お新香(胡瓜・沢庵・梅干)
 【中華】四川風麻婆茄子(辛口)
 【デザート】スイーツ2種・フルーツ盛合せ
 【ソフトドリンク】コーヒー・ジュース・お茶類

お1人様 **2,500 yen**
 ●子ども(小学生) 1,750yen
 ●幼児(3歳から未就学児) 1,000yen
子ども・幼児にはソフトドリンクが含まれます



飲み放題プラン

お1人様 **2,500 yen**

- 瓶ビール・ウイスキー●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●オレンジジュース

オプションドリンク

- 生ゼリー
 - スパークリングワイン
 - カクテル
- 追加アイテム各 +500yen

飲み放題ノンアルコール

お1人様 **1,500 yen**

- 烏龍茶●コーラ
 - ジンジャーエール
 - オレンジジュース
- オプションドリンク
 ノンアルコールビール +500yen

*表示価格は税・サ込みの価格となります *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

Morning Buffet モーニング・ビュッフェ 2,200 税別価格 yen 小学生 1,100yen 幼児 500yen (3歳から未就学児) 7:00 ~ 9:30 (最終入場 9:00) *ご予約なしでも入場可能



朝食ビュッフェをグレードアップして、より充実した内容に一新しました。目の前で焼き上げるふわふわのオムレット、できたてのだし巻き卵をライブキッチンでご提供いたします。ホテルモーニングを存分にお愉しください。

*画像はイメージです

南館
1階



MORNING 7:00 ~ 9:30 (最終入場 9:00) *ご予約なしでも入場可能
 LUNCH 11:30 ~ 17:00 (最終入場 15:00、ドリンクLO16:30)
 DINNER 17:00 ~ 22:00 (最終入場 20:00、ドリンクLO21:30)
 *最小予約可能人数10名様以上 *収容人数70名様まで

昼・夜
要予約
3日前まで