



MARBLE
LOUNGE

「ラウンジ マーブル」は、美しい栃木の山々の木々をモチーフとしたルーバーや、やさしい木目と緑あふれる 60 席の空間です。宇都宮市や栃木県の地産地消にこだわった、お飲み物やお料理を楽しめ、昼は喫茶やお食事、午後は栃木のコーヒーを飲みながらコワーキングが可能です。(コワーキングスペースのおひとりさま席には Wifi や独立電源をご用意いたしました)。夜は落ち着いたラウンジバーとして、手軽に宇都宮の餃子を味わう、あるいは、ひとりで宇都宮の純米吟醸酒をワイングラスで傾ける、二人で栃木のクラフトビールで乾杯をする。ご友人やグループで栃木のワインと栃木産・宇都宮産の食材でつくった料理を囲みながら語らうなど、それぞれの時間を思い思いにお楽しみいただける、とっておきの場所です。

Lounge Marble is a contemporary lounge designed with warm wood textures, soft greenery, and elegant louvers inspired by the forests of Tochigi's mountains, creating a calm and welcoming 60-seat space. Here, guests can enjoy drinks and cuisine rooted in the local produce of Utsunomiya and Tochigi Prefecture. By day, it is a place for coffee, light meals, and quiet conversation; in the afternoon, it also offers a comfortable co-working environment with Wi-Fi and individual power access.

In the evening, Lounge Marble becomes a relaxed lounge bar, where guests may casually enjoy Utsunomiya's iconic gyoza, savour Tochigi's fine sake by the glass, toast with local craft beer, or gather over Tochigi wines and dishes prepared with ingredients from the region.

Whether for work, conversation, or quiet reflection, Lounge Marble offers a place to spend time in your own way, at any hour of the day.



COFFEE / ESPRESSO from Tochigi Prefecture

芳賀郡益子町
益子焼
×
益子珈琲
MASHIKO WARE
MASHIKO COFFEE



益子町は、約 170 年の歴史を持つ陶芸の里として知られ、民藝運動を率いた陶芸家 濱田庄司 によって、その美意識が世界へと広められた地です。益子珈琲は、この町に息づく手仕事の文化とものづくりの精神に惹かれ、2021 年に生まれました。ブラジル直営農園の背景を活かし、豆の個性を丁寧に焙煎で引き出しています。

益子焼で飲む益子珈琲（ホット）

750

栃木・益子の「益子珈琲」。ブラジル直営農園の豆を丁寧に焙煎した、香り高い一杯。

Mashiko Coffee served in Mashiko ware (Hot)

"Mashiko Coffee" from Mashiko, Tochigi, offers a highly aromatic cup made from beans carefully roasted and sourced from a company-owned farm in Brazil.

益子珈琲（アイス）

750

ブラジル直営農園の豆を丁寧に焙煎した、益子珈琲ならではの豊かな香りと深いコク。

Mashiko Coffee (Iced)

Carefully roasted beans from our own farm in Brazil deliver the rich aroma and deep, full-bodied flavor distinctive to Mashiko Coffee.

益子焼で飲む益子珈琲カフェラテ（ホット）

800

ブラジル直営農園の豆を丁寧に焙煎した益子珈琲に、まろやかなミルクを合わせた一杯。

Mashiko Coffee Café Latte served in Mashiko ware (Hot)

drink combining mellow milk with Mashiko Coffee carefully roasted beans from our own farm in Brazil. Served in a vessel of warm, handcrafted Mashiko ware.

益子珈琲カフェラテ（アイス）

800

丁寧に焙煎した益子珈琲の香ばしさと、ミルクのやさしい甘みが溶け合う人気のラテ。

Mashiko Coffee Café Latte (Iced)

A popular latte that blends the savory aroma of carefully roasted Mashiko Coffee with the gentle sweetness of milk.

益子珈琲エスプレッソ（ホット）

750

豆を丁寧に焙煎し、その個性を凝縮した力強い一杯。益子珈琲ブランドの真髄

Mashiko Coffee Espresso (Hot)

A bold cup crafted from beans grown on our own direct-managed farms in Brazil, carefully roasted to concentrate their unique character.

TEA from Tochigi Prefecture

Y's tea
×
宇都宮
Utsunomiya



宇都宮で生まれた Ys Tea は、紅茶研究家・ブレンダー 根本泰昌氏が手掛ける、世界のお茶の専門店です。「ティーストーリー」という独自の思想のもと、一杯ごとに物語と香りを重ねるハンドブレンドを追求し、地域活性とおもてなし文化を紅茶で育んできました。代表作「シャンパンパーティー」は、華やかな果実香と花々の香りが幾重にも広がる、宇都宮発の象徴的なブレンドです。

Ys ティー「シャンパンパーティー」(ホット)

750

宇都宮発の紅茶ブランドが紡ぐ、華やかな香りと繊細な余韻のフレーバーティー。

Ys Tea "Champagne Party" (Hot)

A fragrant, aromatic flavored tea crafted by a tea brand from Utsunomiya. Its elegantly unfolding aroma and delicate.

Ys ティー「シャンパンパーティー」(アイス)

750

宇都宮の感性が育んだ華やかな香りを、冷たく爽やかに仕立てた一杯。

Ys Tea "Champagne Party" (Iced)

A drink crafted to offer a cool, refreshing take on the exquisite aroma nurtured by Utsunomiya's sensibilities. Please enjoy a moment of refined pleasure.

SMOOTHIE from Tochigi Prefecture

栃木産 苺のスムージー

1000

栃木県産の苺ならではのやさしい甘みとほどよい酸味が広がるスムージー。

Tochigi Strawberry Smoothie

A smoothie made with strawberries from Tochigi Prefecture. Offering the gentle sweetness and balanced acidity characteristic of strawberries, it is bright, refreshing and easy to enjoy.

栃木産 ブルーベリーのスムージー

1000

栃木県産ブルーベリーの自然な甘みと爽やかな酸味が調和するスムージー。

Tochigi Blueberry Smoothie

A smoothie made with blueberries from Tochigi Prefecture. Balancing natural sweetness with fresh acidity, it offers a rich and layered expression of the fruit.

SOFT DRINKS

フィーバーツリー・ジンジャーエール（辛口）

850

英国生まれのプレミアムジンジャーエール。本物の生姜由来の力強い辛みとキレ。

Fever-Tree Ginger Ale (Dry)

A premium ginger ale born in the UK.

Enjoy the bold, spicy kick and crisp finish derived from real ginger.

フィーバーツリー・ジンジャーエール（甘口）

850

上品な甘さの中に広がる生姜の香り。やわらかく奥行きのある味わいです。

Fever-Tree Ginger Ale (Sweet)

The aroma of ginger unfolds amidst a refined sweetness.

It offers a flavor that is both gentle and complex.

エビアン（ミネラルウォータースティル）

600

フランス・アルプスの大自然が育んだナチュラルミネラルウォーター。

Evian (Still Mineral Water)

A natural mineral water nurtured by the magnificent nature of the French Alps.

Enjoy its smooth mouthfeel and clear, crisp taste.

ペリエ（ミネラルウォータースパークリング）

750

南フランス生まれの天然炭酸水。きめ細やかな泡と爽快な刺激が心地よい一本です。

Perrier (Sparkling Mineral Water)

A naturally sparkling water from the South of France.

It offers a delightful experience with its fine bubbles and refreshing, crisp sensation.

柚子茶

750

日本を代表する柑橘・柚子の爽やかな香りを活かした伝統の味わい。

Yuzu Tea

A traditional flavor that highlights the refreshing aroma of yuzu—Japan's signature citrus fruit.

It offers a gentle sweetness and a soft, lingering finish.

ココア（ホット or アイス） 750

Cocoa (Hot or Iced)

コカ・コーラ 750

Coca-Cola

オレンジジュース 750

Orange Juice

グレープフルーツジュース 750

Grapefruit Juice

アップルジュース 750

Apple Juice

トマトジュース 750

Tomato Juice

宇都宮市
宇都宮
酒造
UTSUNOMIYA
SHUZO



宇都宮酒造は、1871年（明治4年）創業、宇都宮市柳田町で銘酒「四季桜」を醸す歴史ある酒蔵です。

清流・鬼怒川の伏流水、地元で育まれた酒米、そして蔵人の熟練した技と想いを大切に、土地の恵みを映した酒づくりを続けています。代表銘柄「四季桜」は、芳醇な香りとやさしい口当たり、すっきりとしたキレ、ほのかな甘みが調和した味わい。栃木の風土とまごころが息づく、宇都宮を代表する地酒です。

四季桜 純米大吟醸「夢ささら」

栃木県開発の酒造好適米「夢ささら」を使用した純米大吟醸。2026年5月、世界最大級の酒類品評会 IWC（International Wine Challenge）純米大吟醸部門 栃木トロフィー受賞。華やかな吟醸香と、口いっぱいに広がるやさしい甘み、透明感ある美しい余韻が魅力です。

<純米大吟醸><旨口><やや辛口><エレガント><美しい余韻>

Shikizakura Junmai Daiginjo "Yumesasara"

Awarded the Tochigi Trophy in the Junmai Daiginjo category at the International Wine Challenge 2026, it offers elegant ginjo aromatics, gentle sweetness and remarkable clarity on the palate.
<Junmai Daiginjo> <Slightly Off-Dry> <Elegant> <Pure> <Refined>

wine glass

90ml 1600

45ml 800

bottle

720ml 12000

四季桜 純米大吟醸「今井昌平」

宇都宮酒造の杜氏 今井昌平氏 の名を冠した、蔵の技術を象徴する特別な純米大吟醸。

2026年6月、Australian Sake Awards Gold 受賞（2年連続）。

芳醇な果実香と奥行きある旨み、長く続く品格ある余韻が印象的です。

<純米大吟醸><やや辛口><リッチ><品格ある余韻>

Shikizakura Junmai Daiginjo "Shohei Imai"

Awarded Gold at the Australian Sake Awards 2026 for the second consecutive year, it reveals rich fruit-led aromas, layered umami and a long, elegant finish.
<Junmai Daiginjo> <Medium Dry> <Rich> <Layered> <Long Finish>

wine glass

90ml 1000

45ml 500

ボトル

720ml 5000

四季桜 純米吟醸「ARUSHIROI」

宇都宮酒造の女性杜氏、今井亜紀氏 が手がける、女性の感性を活かした純米吟醸。やわらかな果実味と透明感を表現しています。2026年6月、Australian Sake Awards Food Matching Award 受賞。みずみずしい果実香としなやかな口当たりが魅力です。

<純米吟醸><やや辛口><フレッシュ><果実味><なめらか>

Shikizakura Junmai Ginjo "ARUSHIROI"

Created by Aki Imai of Utsunomiya Shuzo, ARUSHIROI is a contemporary Junmai Ginjo shaped by a distinctly feminine sensibility. Recipient of the Food Matching Award at the Australian Sake Awards 2026, it offers freshness, elegance and a beautifully rounded palate.
<Junmai Ginjo> <Medium Dry> <Fresh> <Fruit-forward> <Smooth>

wine glass

90ml 800

45ml 400

bottle

720ml 6000

四季桜 特別純米「夏」

明治4年創業、宇都宮を代表する老舗蔵「宇都宮酒造」が醸す代表銘柄「四季桜」の夏限定酒。

<特別純米><夏酒><やや辛口><爽やか><軽快>

Shikizakura "Natsu" (Special Junmai) | Utsunomiya Shuzo (Utsunomiya)

A limited-edition summer sake from "Shiki-zakura"—the flagship brand of Utsunomiya Shuzo, a distinguished, long-established brewery in Utsunomiya founded in 1871.
<Special Junmai> <Summer Sake> <Slightly Dry> <Refreshing> <Light & Crisp>

wine glass

90ml 800

45ml 400

bottle

720ml 6000

小山市
小林
酒造
KOBAYASHI
SHUZO



小林酒造は、1872年（明治5年）創業、小山市卒島で銘酒「鳳凰美田」を醸す歴史ある酒蔵です。

美しい田園風景が広がる美田地区に根ざし、日光山系の豊かな伏流水と米の恵みを活かした酒づくりを続けています。代表銘柄「鳳凰美田」は、マスカットやメロンを思わせる華やかな吟醸香と、みずみずしく上質な口当たりが魅力。栃木の自然と蔵人の感性が息づく、小山を代表する地酒です。

鳳凰美田 純米吟醸生「広島県産千本錦」

酒米「千本錦」を100%使用した季節限定の生酒。

生酒ならではの瑞々しさと、千本錦由来のやわらかな旨み、伸びやかな香りが魅力です。

<純米吟醸生><やや辛口><瑞々しい><軽快><フレッシュ>

Hououbiden “Senbonnishiki Junmai Ginjo Nama”

A seasonal unpasteurised Junmai Ginjo, crafted entirely from Senbonnishiki rice grown in Hiroshima Prefecture. Fresh and vibrant, it reveals soft layers of umami with lively aromatics and the bright purity unique to nama sake.

<Junmai Ginjo Nama> <Medium Dry> <Fresh> <Light-bodied> <Vibrant>

wine glass

90ml 1000

45ml 500

bottle

720ml 7500

鳳凰美田 純米吟醸「ブラックフェニックス」

明治5年創業、小山市「小林酒造」が醸す「鳳凰美田」の限定純米吟醸。

黒ラベルの名にふさわしい、華やかな吟醸香と力強く奥行きのある旨みが特徴の一本。

<純米吟醸><やや辛口><華やか><旨み豊か><余韻長め>

Hououbiden “Black Phoenix”

A limited Junmai Ginjo from Kobayashi Shuzo, founded in 1872 (Meiji 5) in Oyama, Tochigi. This expression offers elegant ginjo aromatics with layered umami and a powerful, lingering depth.

<Junmai Ginjo> <Medium Dry> <Aromatic> <Rich Umami> <Long Finish>

wine glass

90ml 1000

45ml 500

ボトル

720ml 7500

鳳凰美田「純米吟醸」

小山市の「小林酒造」を代表する定番銘柄。

果実を思わせる上品な香りと、透明感ある米の旨みが調和した、鳳凰美田らしい美しい仕上がり。

<純米吟醸><やや甘口><フルーティー><繊細><上品>

Hououbiden “Junmai Ginjo”

A signature expression from Kobayashi Shuzo, representing the refined house style of Hououbiden. Delicate fruit-driven aromas meet pure rice character, creating a beautifully balanced and polished sake.

<Junmai Ginjo> <Slightly Off-Dry> <Fruity> <Delicate> <Elegant>

wine glass

90ml 800

45ml 400

bottle

720ml 6000

鳳凰美田 純米大吟醸「ミクマリFLY HIGH セカンド」

「ミクマリ（水分）」の名を冠した、鳳凰美田の革新的シリーズ。

純米大吟醸ならではの研ぎ澄まされた透明感と、空へ舞い上がるような軽やかさを感じる一本。

<純米大吟醸><やや甘口><透明感><華やか><軽やか>

Hououbiden “Mikumari FLY HIGH Second Junmai Daiginjo”

Part of Hououbiden's innovative Mikumari series, named after the ancient word for water. This refined Junmai Daiginjo expresses remarkable clarity, graceful aromatics.

<Junmai Daiginjo> <Slightly Off-Dry> <Pure> <Aromatic> <Light-bodied>

wine glass

90ml 800

45ml 400

bottle

720ml 6000

栃木の酒

TOCHIGI no SAKE

栃木県は、日光連山などの豊かな伏流水と県独自の酒米「夢ささら」に恵まれた全国有数の酒どころです。芳醇で濃醇な甘口から、すっきりとキレのある辛口まで、全国的に評価される約 30 の酒蔵が個性豊かな銘酒を醸しています。

仙禽 モダン壺式 火入れ | せんきん（さくら市）

せんきん が手がける、革新的シリーズ「モダン」の代表作。みずみずしい酸と果実味。
<純米酒><やや辛口><フレッシュ><ジューシー><酸味あり>

Senkin Modern Isshiki (Hi-ire)

Crafted by Senkin Brewery in Sakura, Tochigi, Modern Isshiki is part of Senkin's innovative "Modern" series. Made under its domaine philosophy.

<Junmai> <Medium Dry> <Fresh> <Juicy> <Bright Acidity>

wine glass

90ml 800

45ml 400

bottle

720ml 6000

惣誉 生酏仕込 特別純米 | 惣誉酒造（市貝町）

明治 5 年創業、芳賀郡市貝町の老舗蔵 惣誉酒造 が伝統製法「生酏」で醸す代表銘柄。
<特別純米><辛口><生酏><コク深い><旨み豊か>

Sohomare Kimoto Tokubetsu Junmai

Crafted by Sohomare Sake Brewery in Ichikai, Tochigi, this signature Kimoto-style sake uses

Yamada Nishiki rice from Hyogo's Special A district, offering firm acidity, layered umami, and structured depth.

<Tokubetsu Junmai> <Dry> <Kimoto> <Full-bodied> <Rich Umami>

wine glass

90ml 800

45ml 400

ボトル

720ml 6000

朝日榮 純米吟醸 | 相良酒造（栃木市）

創業 1832 年、栃木市で代々酒造りを続ける相良酒造の代表銘柄「朝日榮」。
<純米吟醸><華やか><やや甘口><やわらかい><上品>

Asahizakae (Junmai Ginjo) | Sagara Shuzo (Tochigi)

"Asahi-Sakae" is the flagship brand of Sagara Shuzo, a brewery in Tochigi City that has been crafting sake for generations since its founding in 1832.

<Junmai Ginjo> <Floral> <Slightly Sweet> <Soft> <Elegant>

wine glass

90ml 1000

45ml 500

bottle

720ml 7500

大那 特別純米 那須五百万石 | 菊の里酒（大田原市）

那須産五百万石を 100%使用し、「究極の食中酒」を追求する蔵の哲学を体現した一本です。
<特別純米><辛口><旨み豊か><やわらかな酸><食中酒>

Daina Tokubetsu Junmai "Nasu Gohyakumangoku"

Crafted by Kikunosato Shuzo in Otawara, Tochigi, this signature Daina sake uses Nasu-grown Gohyakumangoku rice, offering rich rice character, gentle acidity, and a clean, food-friendly finish.

<Tokubetsu Junmai> <Dry> <Rich Umami> <Soft Acidity> <Food-friendly>

wine glass

90ml 800

45ml 400

bottle

720ml 6000

姿 特別純米「斬れすがた」 | 飯沼銘醸（栃木市）

「斬れ」の名の通り、しっかりとした米の旨みを感じながらも、後味は鋭く美しく切れていく一本。
<特別純米><辛口><キレあり><旨み豊か><濃醇>

Sugata Tokubetsu Junmai "Kire Sugata"

Crafted by Iinuma Meijo in Nishikata, Tochigi, this Tokubetsu Junmai from the Sugata range offers rich rice character, clarity, and depth, finishing cleanly and elegantly.

<Tokubetsu Junmai> <Dry> <Sharp Finish> <Rich Umami> <Full-bodied>

wine glass

90ml 800

45ml 400

bottle

720ml 6000

SAKE from Tochigi Prefecture



日本酒

お得な飲み比べセット

1300

45ml × 3

栃木を代表する銘酒を少しずつ楽しめる特別なセット。
45ml で 600 円以下の日本酒をお好みに組み合わせ出来ます。

Sake Tasting Set (45ml x 3)

A special tasting set featuring a curated selection of Tochigi's finest sake, allowing you to explore the region's rich brewing heritage one glass at a time. Choose your preferred combination from our selection of sake priced under ¥600 per 45ml.

BEER from Tochigi Prefecture

日光市
NIKKO
BELGIAN BEER



栃木県日光市で醸造される 日光ベルジャンビール は、世界的なビール文化であるベルギー伝統の醸造技法を、日光の清らかな水とともに表現したクラフトビールです。

日光ベルジャンビール（ホワイト）

1100

世界遺産・日光の名水と澄んだ空気の中で醸造されるクラフトビール。
<やや甘口> <爽やか> <フルーティー>

Nikko Belgian Beer (White)

A craft beer brewed amidst the clear air and renowned waters of Nikko.
<Slightly sweet> <Refreshing> <Fruity>

日光ベルジャンビール（ブロンド）

1100

ベルジャンスタイルの王道ビール。麦芽の旨みと華やかな香り、ほどよい苦味。
<中辛口> <芳醇> <バランス型>

Nikko Belgian Beer (Blonde)

A classic Belgian-style beer brewed using the natural bounty of Nikko.
<Medium-Dry> <Rich> <Balanced>

ハートランドビール

1000

Heartland Beer

キリン グリーンズフリー ノンアルコールビール

900

Kirin Green's Free (Non-alcoholic Beer)

WINE from Tochigi Prefecture

宇都宮市
Hinoe
Winery



Hinoe Winery (ヒノエワイナリー) は、栃木県宇都宮市新里町丙（ひのえ）に拠点を構える、宇都宮初の本格的な地元ワイナリーです。2009 年に創業者 吉村潔氏が新規就農し、2019 年より自社栽培葡萄による委託醸造を開始、2024 年に自社ワイナリーを開設しました。

ヒノエワイン（甲州）

glass 1000

bottle 7500

柑橘や白い花を思わせる香りと、すっきりとした透明感の日本固有品種「甲州」の白ワイン。
<白ワイン><甲州 100%><辛口><爽やか><柑橘香>

Hinoe Wine (Koshu)

A white wine made from "Koshu"—a grape variety indigenous to Japan—by Hinoe Winery in Utsunomiya City.
<White Wine> <100% Koshu> <Dry> <Refreshing> <Citrus Aromas>

ヒノエワイン（シャルドネ）

glass 1200

bottle 9000

宇都宮市の自社畑で育てたシャルドネ 100% で醸す、Hinoe Winery を代表する白ワイン。
<白ワイン><宇都宮産シャルドネ 100%><辛口><果実味豊か><ふくよか>

Hinoe Wine (Chardonnay)

Hinoe Winery's signature white wine, made from 100% estate-grown Chardonnay in Utsunomiya.
<White Wine> <100% Utsunomiya Chardonnay> <Dry> <Rich Fruitiness> <Full-bodied/Luscious>

グッドワイン（カベルネ・シラズ）

glass 850

bottle 6500

オーストラリアの豊かな陽光のもと育った葡萄で造る、親しみやすく力強い赤ワイン。
<カベルネ・ソーヴィニヨン><シラズ><ミディアムボディ><果実味><スパイシー>

Good Wine (Cabernet Shiraz)

An approachable yet robust red wine crafted from grapes ripened under Australia's abundant sunshine.
<Cabernet Sauvignon> <Shiraz> <Medium-bodied> <Fruit-forward> <Spicy>

グッドワイン（白ピノ グリージョ）

glass 850

bottle 6500

オーストラリア産ピノ・グリージョを使用した、軽やかで爽やかな白ワイン。
<ピノ・グリージョ 100%><辛口><爽やか><柑橘香><軽快>

Good Wine (White Pinot Grigio)

A light and refreshing white wine made from Australian Pinot Grigio.
<100% Pinot Grigio> <Dry> <Refreshing> <Citrus notes> <Light and lively>

シャンドン（スパークリング）

bottle 12000

モエ・エ・シャンドンが培った、細やかな泡と華やかな果実香のスパークリングワイン。
<シャルドネ><ピノ・ノワール><ムニエ><辛口><華やか><繊細な泡>

Chandon (Sparkling)

A sparkling wine by Moët & Chandon, crafted with Chardonnay, by its fine bubbles and vibrant fruit aromas.
<Chardonnay> <Pinot Noir> <Meunier> <Dry> <Expressive/Floral> <Fine bubbles>

ネブリナ・カバ（スパークリング）

bottle 6000

スペイン・カタルーニャ地方で伝統製法（瓶内二次発酵）により造られる、本格カバ。
<マカベオ><チャレロ><パレリャーダ><辛口><爽快><軽快>

Neblina Cava (Sparkling)

An authentic Cava produced in the Catalonia region of Spain using the traditional method.
<Macabeo> <Xarel-lo> <Parellada> <Dry> <Refreshing> <Light & Lively>

表示料金は、消費税・サービス料を含んだ価格となっております。All prices include taxes and service fees.

LIQUEUR from Tochigi Prefecture

苺のお酒 | 外池酒造店 (益子町) 850

益子町の外池酒造店が手掛ける、益子産とちおとめを使用した果実酒。

<甘口> <フルーティー> <華やか> <甘酸っぱい>

Strawberry Liqueur | Tonoike Sake Brewery (Mashiko)

A fruit liqueur crafted by Tonoike Sake Brewery, made using locally grown Tochiotome strawberries.
<Sweet> <Fruity> <Floral> <Sweet and sour>

梨のお酒 | 外池酒造店 (益子町) 900

栃木県産の梨を使用、果実の香りとやさしい甘みをそのまま閉じ込めた、爽やかで上品な味わい。

<果実酒> <やや甘口> <瑞々しい> <フルーティー> <爽やか>

Tonoike Brewery Pear Liqueur

Fresh and delicately sweet, it captures the pure fragrance and juicy character of the fruit with a refined, refreshing finish.
<Fruit Liqueur> <Slightly Sweet> <Fresh> <Fruity> <Refreshing>

あんずのお酒 | 外池酒造店 (益子町) 1100

あんず特有の華やかな香りと、まろやかで奥行きある味わいが調和した、食後にも心地よい一本です。

<果実酒> <やや甘口> <華やか> <やわらかい酸味> <まろやか>

Tonoike Brewery Apricot Liqueur

Its bright floral aromas and smooth, rounded texture create a graceful and lingering finish, ideal as an after-dinner indulgence.
<Fruit Liqueur> <Slightly Sweet> <Aromatic> <Soft Acidity> <Smooth>

大那 柚子 | 菊の里酒造 (大田原市) 900

大田原市の老舗蔵・菊の里酒造が仕込む、柚子の香り豊かな和リキュール。

<やや甘口> <爽やか> <柑橘香> <やわらかな酸味>

Daina Yuzu | Kikunosato Shuzo (Ohtawara)

Leveraging traditional sake-making techniques, the brewers carefully draw out the yuzu's natural.
<Slightly Sweet> <Refreshing> <Citrus Aroma> <Soft Acidity>

大那 梅子 | 菊の里酒造 (大田原市) 850

菊の里酒造が仕込む、梅の旨みを活かした上品な梅酒。完熟梅の穏やかな酸味と自然な甘み。

<やや甘口> <やわらかい> <酸味> <まろやか>

Daina Umeko | Kikunosato Sake Brewery (Ohtawara)

An elegant plum wine crafted by Kikunosato Brewery that highlights the delicious flavor of the fruit.
<Slightly Sweet> <Soft> <Acidity> <Mellow>

とちあかね「麦」or「芋」| 白相酒造 (那珂川町) baeley or potato 850

那珂川町の老舗蔵 白相酒造 が手がける本格麦焼酎。

麦:<麦焼酎> <やや辛口> <香ばしい> <軽快> <すっきり> 芋:<芋焼酎> <やや甘口> <芳醇> <やわらかい> <ふくよか>

Tochiakane Barley Shochu / Tochiakane Sweet Potato Shochu

Crafted by Hakuso Shuzo in Nakagawa, Tochig.
Barley:<Barley Shochu> <Medium Dry> <Toasty> <Light-bodied> <Clean Finish> Potato:<Sweet Potato Shochu> <Slightly Off-Dry> <Aromatic> <Soft> <Rounded>

WISKEY from Tochigi Prefecture

「哲」| 西堀酒造 (小山市) 1 shot 2000

西堀酒造が手掛ける創業家西堀哲夫氏の名を冠した一本。やわらかな樽香と穏やかな余韻。

<辛口> <爽快> <樽香> <軽快>

Tetsu | Nishibori Sake Brewery (Oyama)

"Tetsu" is a whisky crafted by Nishibori Shuzo, a long-established distillery in Oyama City founded in 1872.
<Dry> <Refreshing> <Cask Aroma> <Light & Lively>

ブラックニッカ Black NIKKA 1 shot 650

表示料金は、消費税・サービス料を含んだ価格となっております。All prices include taxes and service fees.

HORS-D' OEUVRE

栃木県・宇都宮の豊かな風土に育まれた食材を取り入れた、
ホテルニューイタヤのシェフが仕立てる前菜です。
地産地消を大切に、その土地ならではの味わいを引き出しながら、
栃木の銘酒やワインとともに楽しむひとときを彩ります。



お酒に合う栃木県産の食材を使ったフレンチ前菜

650

栃木県産の旬の食材を取り入れ、ホテルニューイタヤのフレンチシェフが丁寧に仕立てた前菜。
土地の恵みを活かした繊細な味わいを、栃木の銘酒やワインとともに楽しみください。

French-style appetizers using Tochigi ingredients that pair well with drinks

An appetizer meticulously crafted by Hotel New Itaya's French chef,
featuring seasonal ingredients from Tochigi Prefecture, paired with fine local sake or wine.

お酒に合う栃木県産の食材を使った和食前菜

650

栃木の山の幸、里の幸を活かし、日本料理の技で仕立てた季節の前菜。
素材の持ち味を大切に、やさしく奥深い味わいです。

Japanese-style appetizers using Tochigi ingredients that pair well with drinks

A appetizer crafted using Japanese culinary techniques and the bounty of Tochigi's mountains and countryside.
It offers a gentle yet profound flavor that honors the natural essence of the ingredients.

お酒に合う栃木県産の食材を使った中華前菜

650

栃木県産食材の持つ旨みを引き出し、中国料理の技法で仕立てた特製前菜。
ホテルならではの本格的な味わいを、気軽にお楽しみいただけます。

Chinese-style appetizers using Tochigi ingredients that pair well with drinks

A special appetizer prepared using Chinese culinary techniques
to bring out the delicious flavors of ingredients from Tochigi Prefecture.

ナッツ盛り合わせ お酒とともに気軽に楽しめる、ラウンジバー定番の一皿です。

400

Assorted nuts This is a classic lounge bar dish that pairs perfectly with drinks and can be enjoyed casually.

栃木五彩餃子（夜）



宇都宮の食文化を象徴する餃子を、
栃木の彩り豊かな素材で仕立てた焼き餃子と揚げ餃子を
特製五種のたれで召し上がります。
それぞれ異なる味わいが楽しめるセットです。

double Portion **1500**

Tochigi Five-Color Gyoza (Dinner)

half Portion **1000**

A celebration of Utsunomiya's iconic gyoza culture,
featuring both pan-fried and deep-fried dumplings,
served with five special sauces crafted from colourful ingredients
inspired by Tochigi's local produce.
Each sauce offers its own distinct character,
creating a varied and enjoyable tasting experience within a single dish.

FOODS

とちぎ霧降高原牛ステーキ重

3200

栃木県が誇る霧降高原牛を贅沢に使用した、ホテル仕立てのステーキ重。
やわらかな肉質と豊かな旨みを、香ばしく焼き上げた特別な一品です。

Tochigi Kirifuri Kogen Beef Steak Bowl

A hotel-style steak rice bowl featuring the luxurious use of Kirifuri Kogen beef.
This special dish showcases the meat's tender texture and rich, savory flavor.

ビーフカレー

1300

じっくり煮込んだ牛肉の旨みが溶け込む、コク深いホテル仕立ての欧風カレー。
豊かな香りと奥行きのある味わいをお楽しみください。

Beef Curry

A rich, hotel-style European curry infused with the savory essence of slowly simmered beef.
Enjoy its rich aroma and deep, complex flavor.

ポークカレー

1300

やわらかく煮込んだ豚肉の旨みと甘みを活かした、まろやかな味わいのカレー。
親しみやすく、どなたにも楽しんでいただける一皿です。

Pork Curry

A curry that highlights the savory flavor and natural sweetness of tenderly simmered pork.
It is a crowd-pleasing dish that everyone can enjoy.

バターチキンカレー

1300

トマトの酸味とバターのコクが調和した、クリーミーで奥深い味わい。
やわらかな鶏肉とスパイスの香りが広がります。

Butter Chicken Curry

A creamy, deeply flavorful dish where the tanginess of tomato harmonizes with the richness of butter.
Tender chicken and the aroma of spices spread across the palate.

週替わりカレー

1300

季節や素材に合わせて仕立てる、週替わりの特別なカレー。
その時々で異なる味わいとの出会いをお楽しみください。

Weekly Special Curry

A special weekly curry crafted to suit the season and ingredients.
Enjoy the unique flavors that change from week to week.

ライス Rice 150



SWEETS



和栗モンブラン

650

和栗ならではの豊かな香りと自然な甘みを活かした上品なモンブラン。
繊細な口どけと深い余韻が楽しめます。

Japanese Chestnut Mont Blanc

An elegant Mont Blanc that highlights the rich aroma and natural sweetness unique to Japanese chestnuts. It offers a delicate melt-in-the-mouth texture and a deep, lingering finish.

いちごショート

650

ふんわりとしたスポンジに、軽やかな生クリームと苺を重ねた定番ケーキ。
やさしい甘さと爽やかな果実味が魅力です。

Strawberry Shortcake

A classic cake featuring layers of fluffy sponge, light whipped cream, and strawberries. It delights with its gentle sweetness and refreshing fruity flavor.

オペラ

650

チョコレートとコーヒーの香りが幾重にも重なるフランス伝統菓子。
濃厚で奥深い味わいが広がる、大人のための一品です。

Opera Cake

A traditional French confection featuring layers of chocolate and coffee aromas. It offers a rich, profound flavor—a treat crafted for the sophisticated palate.

ダブルベリー

650

2種のベリーが織りなす甘酸っぱい味わいが印象的なケーキ。
華やかな彩りと軽やかな口当たりをお楽しみください。

Double Berry Cake

A cake featuring a striking sweet-and-tart flavor created by the harmony of two types of berries. Enjoy its vibrant colors and light, airy texture.

抹茶

650

香り高い抹茶の風味を活かし、やわらかな口当りに仕上げた上品なケーキ。
抹茶ならではのほろ苦さとやさしい甘みをお楽しみいただけます。

Maccha cake

A delicately crafted cake showcasing the refined aroma and distinctive character of matcha. Balanced by gentle sweetness and a subtle bitterness, it offers an elegant and calming finish.

ケーキセット ¥100 off drinks (regularly ¥750) when ordered with a cake

ケーキとご一緒にご注文いただくと、コーヒーなどの対象ドリンク（750円）を100円引きの650円で提供いたします。

Order a cake, and you can enjoy an eligible drink at a 100-yen discount.
We hope you enjoy a truly delightful afternoon.

LUNCH



中華 A ランチ（定食）

1300

ホテル中国料理ならではの本格的な味わいを、気軽に楽しめる定食スタイル。

Chinese Lunch A (Set Meal)

中華 B ランチ（冷やし中華）

1300

季節感あふれる冷やし中華を、ホテル仕立てで丁寧にご用意。

Chinese Lunch B (Chilled Ramen/Hiyashi Chuka)

中華 C ランチ（定番） 広東麺など

1300

定番の広東麺をはじめ、その日のおすすめを楽しめる中華ランチ。

Chinese Lunch C (Classic Dishes) e.g., Cantonese-style Ramen

栃木五彩餃子ランチ ダブル

1300

個性豊かな五種のたれでたっぷり楽しめる満足感のある焼き餃子と揚げ餃子の二皿。

Tochigi Five-Color Gyoza (Lunch) - Double Portion

栃木五彩餃子ランチ ハーフ

800

五彩餃子を気軽に楽しめるハーフサイズ。焼き餃子か揚げ餃子から選べます。

Tochigi Five-Color Gyoza (Lunch) - Half Portion

海老かつクラブサンド

1300

ぷりっとした海老かつを香ばしく仕上げ、ホテル特製のクラブサンドに。

Shrimp Cutlet Club Sandwich

日替わりパスタ

1300

その日の素材や季節感を活かして仕立てるシェフ特製パスタ。

Daily Pasta

シェフのおまかせピザ

1300

シェフがその日のおすすめ素材で焼き上げる特製ピザ。

Chef's Special Pizza

中華デザート

Chinese Dessert

お食事に彩りを添えるデザート

+300

ランチドリンクセット

Lunch Drink Set

ランチタイムのお得なドリンクセット

+300

