

豊かな実りの季節を五感で愉しむ、
美しく鮮やかなおもてなし。

宇都宮東武ホテルグランデ 秋のパーティープラン

AUTUMN PARTY PLAN

2026 **9.1**(Tue) ▶▶▶ **11.15**(Sun)

20名様より(少人数の場合はご相談ください。)

各プランは、裏面に記載の(ドリンクプラン)と組み合わせてご利用いただけます。

粋 IKI 和洋中折衷料理(8品) 1名様 ¥7,500

- 和) 真鯛ともちゆばの胡麻風味醤油仕立て
人参とカリフラワー甘酢漬け
- 中) 三種の青菜 金華ハムソース
- 洋) 白身魚のフリットと海老のカダイフ揚げ
レモン風味のクリームソース
- 和) 鮭の蒸し煮 生姜あん
- 洋) 牛ロースのソテー シードルのソースに胡桃のアクセント
- 中) ニラと豚細切り肉のあんかけ焼きそば
- 洋) 洋梨のムース フランボワーズソース
- 洋) コーヒー

雅 MIYABI 和洋中折衷料理(8品) 1名様 ¥10,000

- 洋) オードブルアソート ~4種のベティオードブル盛り合わせ~
- 和) お造り3種盛り ~本鮪 真鯛 日光ゆば2種~
- 和) 海老つみれの茶碗蒸し
- 中) 蒸しカレイのピリ辛大豆ソース
- 洋) 国産牛のエスキヤロップ 秋野菜と西洋わさび添え
コンソメスープを注いで
- 中) ズワイガニとエビのレクス炒飯
- 洋) カシスとチョコレートのガトー
- 洋) コーヒー

宴 UTAGE 和洋中折衷料理(7品) 1名様 ¥6,000

- 洋) チキンとキノコのバテ ミックスリーフのサラダ仕立て
- 和) 秋刀魚香味漬け 柚子胡椒風味
- 中) 白身魚のチリソース 揚げ春雨添え
- 洋) 豚ヒレとモッツアレラチーズのカプレーゼ仕立て マスタードソース
- 和) 木の子あんかけうどん
- 洋) 赤ぶどうのシャーベット フルーツ添え
- 洋) コーヒー

宴プランはメイン料理を
+¥2,000▶国産牛サーロインのステーキ フォアグラムソース添え マデラ酒のソース
+¥1,000▶牛ロースステーキ トリュフ風味の茸クリームソース
デザートを
+¥500▶和栗のモンブラン バニラアイス添え
にご変更いただけます。

※食物アレルギー対応メニューへの変更については、事前にご相談ください。
厨房の調理器具は十分洗浄を行っておりますが、
「特定原材料9品目」を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。

※料金はサービス料と消費税、会場費(2時間)、音響照明料を含みます。 ※都合により内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



RECEPTION PLAN 立食プラン

下記ドリンクプランと組み合わせてご利用ください(2時間/30名様より)

和洋中折衷料理 立食プラン・・・1名様 ¥8,000～

西洋料理 立食プラン……………1名様 ¥6,000～



【飲み放題付き】飲み放題(スタンダード)が含まれます。

西洋料理 立食プラン 1名様 ¥8,000

※立食プランはご出席人数分のご注文をお願い申し上げます。
※立食プランの料金はサービス料・消費税を含みます。
※着席buffetの場合は、1名様¥500の追加料金を承ります。

OPTIONAL EXTRAS オプション

ローストビーフ

カービングサービス(50名様より) …………… 1名様 ¥2,500

天ぷら実演または串揚げ実演(50名様より) …… 1名様 ¥1,815～

握り寿司実演(50名様より) …………… 1名様 ¥1,815～

寿司桶 …………… 1桶 ¥9,075

※料理オプションの料金はサービス料・消費税を含みます。
※会の主旨やご予算などに応じてご提案いたします。お気軽にご相談ください。

DRINK PLAN ドリンクプラン(2時間飲み放題)

※2時間を超えての飲み放題延長は30分毎に、プレミアム1名様¥800、スタンダード1名様¥700にて承ります。

PREMIUM プレミアム…………… 1名様 ¥3,000

・スパークリングワイン	・日本酒(燗・冷)	・サワー	・ノンアルコールビール
・プレミアムビール	・焼酎(芋・麦)	・梅酒	・ノンアルコールカクテル
・ワイン(白・赤)	・ウイスキー	・カクテル	・ソフトドリンク

STANDARD スタンダード…………… 1名様 ¥2,500

・ビール	・日本酒(燗・冷)	・ウイスキー	・梅酒	・ノンアルコールビール
・ワイン(白・赤)	・焼酎(芋・麦)	・サワー		・ソフトドリンク

SOFT DRINK ソフトドリンク飲み放題 …… 1名様 ¥1,500～

※ドリンクプランの料金はサービス料・消費税を含みます。

日本エスコフィエ協会認定シェフ

総料理長 佐藤 均

当ホテルでは、日本エスコフィエ協会認定シェフであり、「ディシブル・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を持つ総料理長 佐藤均率いる調理スタッフが、卓越した技と経験、感性を活かし腕を振るっています。「ディシブル・オーギュスト・エスコフィエ」とは、現代フランス料理の礎を築いたとされるオーギュスト・エスコフィエの「正当な弟子」を意味するフランス料理界最高の名誉のひとつ。世界に通じる技術と伝統が織りなす味わいを、宇都宮東武ホテルグランデにてご体験ください。



RESTAURANT PARTY PLAN

館内レストラン 飲み放題付き宴会プラン

貸切可能

個室有

要予約



カフェレストラン **オアシス** 20～60名様

洋食大皿盛り……………1名様 ¥4,200～

洋コース個人盛り……………1名様 ¥8,000～

飲み放題プラン(2時間)――

●アルコール+ソフトドリンク……………1名様 ¥2,500
●ソフトドリンク……………1名様 ¥1,500

ご予約 Tel. 028-643-2140(10:00～16:30)



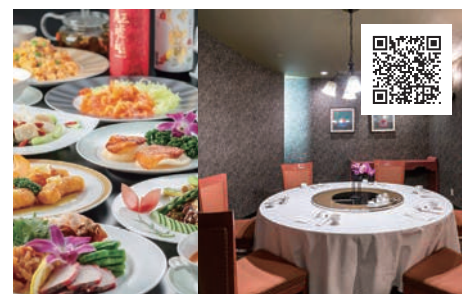
日本料理 **簾(れん)** 4～28名様

飲み放題付き **日光会席プラン**…1名様 ¥9,500

●料理+2時間飲み放題付き

瓶ビール、日本酒、焼酎(麦・芋)、
ウイスキー、ソフトドリンク、
ノンアルコールビール

ご予約 Tel. 028-643-2178(10:30～20:30)



中国料理 **竹園(ちくえん)** 4～60名様

飲み放題付き **パーティープラン**…1名様 ¥7,000

●料理7品+2時間飲み放題付き

瓶ビール、紹興酒、焼酎(麦・芋)、
ウイスキー、ハイボール、
ノンアルコールビール、オレンジジュース、ウーロン茶

ご予約 Tel. 028-643-2159(10:30～20:30)

※レストランパーティープランの料金はサービス料・消費税を含みます。

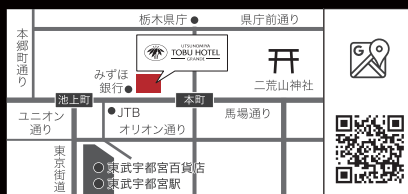


宇都宮東武ホテル
グランデ

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町5-12

ご予約・お問合せ(宴会直通) 10:00～18:00

Tel.028-643-2118



●宇都宮二荒山神社より徒歩5分
●東武宇都宮駅より徒歩5分
●JR宇都宮駅西口よりタクシー・車で5分

東武グランデ



公式



www.tobuhotel.co.jp/utsunomiya



※飲酒運転は法律により禁止されています。ご宿泊・運転代行のお手配承ります。
飲酒後の運転は絶対におやめください。
※都合により内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。