

宇都宮東武ホテルグランデ 忘新年会プラン

YEAR-END & NEW YEAR'S

WINTER PARTY PLAN

2026 11.16(Mon) - 2027 2.28(Sun) / ご宴会場は20名様より承ります(少人数の場合はご相談ください)



イメージ写真

粹 IKI 和洋中折衷料理(8品) 1名様 ¥7,500

洋) チキンとポテトのセルクル仕立て
ラズベリーとオレンジのソース

和) お造り 3種盛り

和) 百合根あられ鰻頭

中) メバルのブラックペッパーソース炒め

洋) 牛サーロインステーキとポークブレゼに
百合根のクリーム煮を添えて

中) 五目チャーハン

洋) 柚子と抹茶のケーキ

洋) コーヒー

雅 MIYABI 和洋中折衷料理(8品) 1名様 ¥10,000

洋) 魚介のアソート 自家製キャビア添え
甘海老のジュレと百合根のブルーテ

中) 大海老とブロッコリーの塩味炒め

和) 鮫唐揚げ 鮫肝バター焼き

中) 目鯛の四川風炒め

洋) 国産牛のエスキュロップ 冬野菜とレフォール添え
スープヴィアンドを注いで

和) 握り寿司 3種 ~本鮪 白身 帆立~

洋) プラリネ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) ミズダコとアブラカレイのカルパッチョ
キウイソース

和) 鶏胸肉のスープ煮

中) 白身魚と野菜の黒酢ソース炒め

洋) 豚肉とソーセージのカスレ風
彩り野菜添え

和) 温玉さしめん

洋) 苺のシャーベット

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 ◆ チョコレートのムース フルーツ添え
ご変更いただけます。

上記プランは、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

※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。 ※メニューは食材の仕入れ状況により、変更になる場合がございます。 ※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。



UTSUNOMIYA
TOBU HOTEL
GRANDE

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町5-12

Tel. 028-643-2118(宴会予約直通)



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~

※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。
※着席ビュッフェの場合は、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。
※会的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

※ドリンクプランの料金はサービス料・消費税を含みます。

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~



イメージ写真

とちぎの 彩宴コース

— 10名様より要予約 —

1名様 ¥12,100~
(会場費別途)

日本エスコフィエ協会認定シェフが監修する、
栃木の恵みを味わう特別コース。
鮎やヤシオマス、とちぎ和牛、とちあいかなど県産食材を、
世界に通じるフランス料理の技法で丁寧に仕立てました。
さらに、日光の金谷ホテルペーカリー直送のパンと
那須千本松牧場の発酵バターが彩りを添えます。
伝統と技術が織りなす至福のひとつとき。

RESTAURANT PARTY PLAN

館内レストラン 最小4名様～最大60名様までのレストランパーティープラン

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、ハイボール、
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。

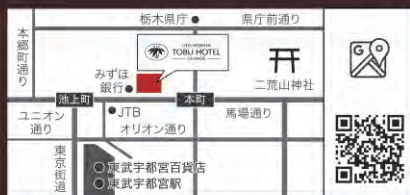


**宇都宮東武ホテル
グランデ**

〒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
サイト



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。