

SPRING PARTY PLAN

歓送迎会プラン

2022.3.1(火) ▶ 5.31(火)

ニューノーマル時代も、大切な皆様と共に。

牡丹 BOTAN プラン

- [中] 前菜の盛り合わせ
- [和] 本日のお造り3点盛り
- [和] 薯蕷饅頭 桜麩、青味、ベッ甲あん
- [中] 豚肉のオイスターソース炒め
- [洋] スズキ天火焼きリースングのムースリソース
- [洋] 国産牛フィレ ソースマデラ 栃木野菜と共に
- [和] 茶そば 錦糸玉子、とろろ、山葵、喰い出汁
- [洋] 苺のタルトレット バニラアイス添え

和洋中折衷 8品 / お1人様

8,000円

椿 TSUBAKI プラン

- [和] 先付け 胡麻豆腐 海老 蚕豆 花びら百合根 美味出汁
- [和] 鰯のたたき 春キャベツ、新玉葱、青紫蘇ドレッシング
- [洋] 那須三元豚肩ロースのソーション
- [洋] 鯛の蒸し煮 ソースフルプラン
- [和] 海老真丈東寺巻き 桜人参、青味、山葵あん
- [洋] ローストビーフ ホテル特製ソース
- [和] 握り寿司 鮪赤身、烏賊、がり生姜
- [洋] ライムとラズベリーのケーキ

和洋折衷 8品 / お1人様

6,500円

梅 UME プラン

- [中] 前菜の盛り合わせ
- [洋] シーフード入りキッシュロレーヌ
- [中] 鶏肉の唐揚げ 甘酢ソース
- [洋] カレイのファルシー ゴボウのソース
- [洋] とちぎゆめホーク胃ロース煮込み 栃木野菜添え
- [中] 海老入り炒飯
- [洋] 紅茶のムース

洋中折衷 7品 / お1人様

5,000円

8名様より

7名様以下の際は
ご相談ください。

立食パーティーをご希望の際は
ご相談ください。

2時間 飲み放題

「2時間飲み放題」を下記の3プランからお選びいただけます。*所定の時間を超える場合はお1人様プラス500円(飲み物代)にて、30分の延長を承ります。

【グランデスペシャル】

★専属ソムリエがセレクトいたします。

- ソムリエセレクト ワイン(泡・白・赤)
- おすすめ 日本酒・焼酎
- プレミアムビール(中瓶)
- ウイスキー
- カクテル(ノンアルコール含む)
- ソフトドリンク各種

お1人様 3,000円

【プレミアム】

- スパークリングワイン(ロゼ)
- プレミアムビール(中瓶)
- ノンアルコールビール
- 日本酒(燗) ●日本酒(冷)
- ウイスキー
- 焼酎(芋) ●焼酎(麦)
- 赤ワイン ●白ワイン
- カクテル(ノンアルコール含む)
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ココア・コーラ
- ジンジャーエール

お1人様 2,500円

【スタンダード】

- ビール(中瓶)
- ノンアルコールビール
- 日本酒(燗) ●日本酒(冷)
- ウイスキー
- 焼酎(芋) ●焼酎(麦)
- 赤ワイン ●白ワイン
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ココア・コーラ
- ジンジャーエール

お1人様 2,000円

●ホテル宴会場 感染症対策



ホテル宴会場だからこそできる新型コロナウイルス感染症対策

●他のお客様のマナーが心配な方へ

ホテルの宴会場は1グループにつき1部屋。宴席中は他のお客様との接触は避けられます。

●スタッフの感染症予防

ご宴席が終わるごとに椅子や手すりなどの消毒もしています。また、各宴席ごとに担当スタッフが、手指消毒やマスク着用などをお客様へご案内しておりますので、ご安心ください。

勤務前と勤務中 1日2回の検温を実施	定期的な手洗い・うがい・消毒	マスク、手袋の着用	勤務時間外の感染予防の徹底
-----------------------	----------------	-----------	---------------

グランデがご提案する
「新しい宴会」スタイル。

UTSUNOMIYA TOBU HOTEL GRANDE

TAKE OUT PARTY PLAN

テイクアウト会食のご案内

洋風の人気メニューを
手頃に少しずつ楽しめます。

洋風 幕の内弁当

(前日の17時まで)

2,200円

やわらかな炙り焼きをはじめ
ボリュームいっぱい
敷き詰めました。

とちぎ 霧降高原牛 炙り焼き弁当

(前日の17時まで)

3,200円



会議後などに会場で。お持ち帰りでもご利用可能。
様々な会合・お祝いでお愉しみいただける
華やかな御弁当・オードブルをご用意いたします。



松花堂弁当「輝」

(2日前の正午まで) 5,400円



松花堂弁当「雅」

3,200円



松花堂弁当「粹」

2,200円



鰻重弁当

3,300円



とちぎ和牛ステーキ弁当 (フィレまたはサーロイン)

(100g) (150g) (200g)
4,300円 5,900円 7,500円



中国料理弁当B

2,700円

●ご注文は、お電話(竹園直通)にて承ります。
Tel.028-643-2159



オードブルA(10品) (2~3名分)

オマール海老のショーブフロウ、チーズ、ビーフパストラミのキッシュ、ホ
タテ貝と白身魚のキャベツ巻き、フォアグラのテリーヌ、生ハム、自家
製ピクルス、赤パプリカのムース、パテ・ド・カンパニュ、カモのロール
(2日前の正午まで) 8,600円



オードブルB(11品) (2~3名分)

ビーフパストラミのキッシュ、チーズ、自家製ピクルス、フォアグラのテリー
ヌ、生ハム、エスカベッシュ、パテ・ド・カンパニュ、カモのロール、白身魚の
キャベツ巻き、クニ風味、オマール海老と赤パプリカのムース、チキンパルシェ
(2日前の正午まで) 6,500円

●数が多い場合はお早めにご注文ください。●料金には消費税が含まれております。●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。



宇都宮東武ホテル
グランデ



ウェブサイト



ご予約
お問い合わせ Tel.028-643-2118 (宴会直通)

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町5-12

