

# SPRING PARTY PLAN

春のパーティープランのご案内  
2021.3.1<sup>月</sup> - 5.31<sup>月</sup>

皆様の心をつなぐ、大切な時間。  
ニューノーマル時代に

BOTAN

牡丹  
プラン

和洋中折衷 8品/お1人様

8,200円

SAKURA

桜  
プラン

和洋中折衷 8品/お1人様

7,200円

TSUBAKI

椿  
プラン

和洋中折衷 7品/お1人様

6,200円

UME

梅  
プラン

和洋中折衷 7品/お1人様

5,200円

「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

2時間  
飲み放題

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
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール

2時間  
飲み放題

お1人様 2,600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
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール

2時間  
飲み放題

お1人様 2,300円

新型コロナ  
感染防止対策中

# SPRING PARTY PLAN

春のパーティープランのご案内  
2021.3.1月 - 5.31月



豚肉のオイスターソース炒め



ローストビーフ 赤ワインのソース



海老と筍のチリソース



お造り 本鮪、真鯛、甘海老昆布締め、いくら

## BOTAN 牡丹 プラン

- 洋 和洋三種盛り
- 和 お造り 本鮪、真鯛、甘海老昆布締め
- 中 春雨の五目スープ
- 和 蓋物 帆立真丈、キャベツムース、竹の子、彩り麩、青味、バターあん
- 中 白身魚の揚げ物 甘酢あん
- 洋 那須三元豚とフォアグラのパイ包み焼き 赤ワインソース
- 和 鯛出汁うどん 若布、万能葱、黒胡椒
- 洋 桜のパルフェ

【和3品・洋3品・中2品】8品  
お1人様

8,200円

## SAKURA 桜 プラン

- 中 前菜の盛り合わせ
- 和 お造りかわり のどろろ炙り、新玉葱、若布、玉葱ドレッシング
- 中 牛肉の黒胡椒炒め
- 和 蓋物 穴子飯蒸し、海老グリーンピース真丈、彩り麩、青味、銀あん
- 中 海老と筍のチリソース
- 洋 国産牛フィレ肉の低温調理 わさびのソース
- 和 にしん蕎麦
- 洋 コーヒーのブラマンジェ
- 【和3品・洋2品・中3品】8品 お1人様

7,200円

## TSUBAKI 椿 プラン

- 洋 スモークサーモンのムース グレープフルーツの香り フィヨルドビーを添えて
- 中 豚肉のオイスターソース炒め
- 和 蓋物 馬鈴薯饅頭、彩り麩、青味、銀あん
- 中 白身魚の揚げ物 コーンクリームソース
- 洋 ローストビーフ 赤ワインのソース
- 和 煮穴子といくらのちらし寿司
- 洋 ヨーグルト風味の苺ムース
- 【和2品・洋3品・中2品】7品 お1人様

6,200円

## UME 梅 プラン

- 和 湯引き鮓とゆばのカルパッチョ 春キャベツ、新玉葱、山葵おろしソース
- 中 鶏肉の海老ソース炒め
- 和 揚物 海老真丈筍巻き、帆立真丈おかき揚げ
- 洋 カサゴのディアブル風 トマトのソース
- 洋 とちぎゆめボークの低温調理 菜花のソース
- 中 五目炒飯
- 洋 グレープフルーツのシャーベット
- 【和2品・洋3品・中2品】7品 お1人様

5,200円

◆立食パーティー 30名様より 西洋料理 お1人様 5,200円〜 折衷料理 お1人様 6,200円〜

開業30周年記念特典 20名様以上のご利用で、下記のいずれかをお選びいただけます。  
●幹事1名様無料 ●食後のコーヒー人数分サービス ●レストラン利用券5,000円分プレゼント ●カラオケ機器レンタル料無料

### OPTION

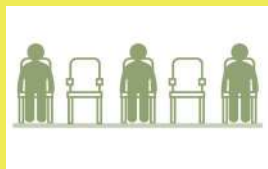
- ローストビーフカービングサービス(50名様分より)お1人様 1,800円
- 天ぶら実演・串揚げ実演(50名様分より)お1人様 1,500円〜
- 金さんの海老チリ実演(50名様分より)お1人様 900円
- 寿司桶(1桶8人前) 8,500円
- 集合写真撮影 33,000円〜
- 蕎麦(お1人様) 500円
- ビンゴゲーム機貸し出し 3,300円
- カラオケ 11,000円
- ビンゴ景品 ご予算に応じ承ります
- 贈呈用花束 5,500円〜

**特典** 50名様以上のご宴会の場合、送迎用のマイクロバス1台無料。  
・ご宿泊料金を特別価格でご案内いたします。  
●ご宴席の主旨やご予算など、ご相談承りご提案いたします。  
●50名様以上のケータリングも承ります。詳しくはお問い合わせください。  
※料金には消費税とサービス料10%が含まれております。※各プランは10名様以上でご利用ください。※宴会場のご利用時間は基本2時間です。※お料理・お飲み物代のほかに別途会場使用料を頂戴いたします。※都合により内容が変更になる場合がございます。※飲酒運転は法律により禁止されています。飲酒後の運転はおやめください。ご宿泊や運転代行車のお手配承ります。※写真はイメージです。



ストップ! 未成年者 飲酒  
未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒は避けましょう。

換気システムを稼働し、ソーシャルディスタンスに配慮したお席と、個人盛りでのお料理をご用意いたします。



お食事や会議などの利用形式において、お客様同士の間隔を空けたレイアウトのご提案をいたします。



お料理は大皿盛りから個人盛りに変更して提供いたします。



各フロアの消毒液の設置数とアルコール消毒の頻度を増やします。



テーブル・イス等は清掃消毒をいたします。



換気システムを稼働いたします。

【お客様のご都合により、すでにお申込みいただいた宴会などをお取消しの場合は、下記の通り取消料を申し受けます。】  
30日〜8日前まで:見積金額の50%もしくは3,000円(税別)以上のお弁当の手配/7日〜前日まで:見積金額の80%/当日の場合:見積金額の100%  
※ただし、手配済のものに関しては、実費諸費用を別途請求させていただきます。

宇都宮東武ホテルグランデは、2021年7月23日に開業30周年を迎えます。



宇都宮東武ホテル  
グランデ



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

