

一折一折に技を詰めた、
ホテルメイドの味わい。

TAKE OUT

宇都宮東武ホテルグランデのテイクアウト・デリバリー

Menu

御弁当・オードブル・スイーツ

当ホテルから10km以内、10,000円以上のご利用で
配達いたします。

セミナーやご会合、ミーティングなどの各種お集まりに、ホテルメイドの美味しさをお届けいたします。ご家庭向けの慶事や法事・法要向け弁当もご予約承ります。

ドライブスルーOK! 事前予約OK!

TAKE OUT

テイクアウトマーケット

当ホテルから10km以内、10,000円以上のご利用で配達いたします。

●お電話にて当日のご注文承ります。
※()記載のあるものを除く
※当日配達のご注文は、最終受付17:00、20:00までのお届けとさせていただきます。

とちぎ和牛ステーキ弁当
(フィレまたはサーロイン)

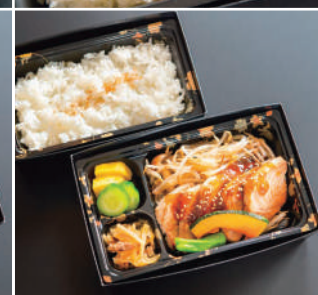
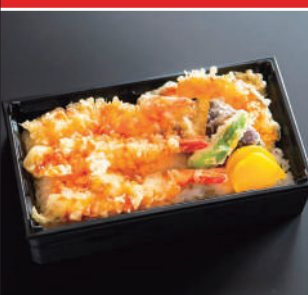
(100g) 4,300円
(150g) 5,900円
(200g) 7,500円

とちぎ和牛ステーキサンド 3,000円

とちぎ和牛入りガーリックライス (300g) 1,600円

【数量限定】とちぎ和牛おまかせステーキ弁当
(※お肉の部位はおまかせとなります)

(100g) 3,200円
(150g) 4,300円
(200g) 5,400円



海老と季節野菜の天重弁当 1,200円

銀鱈西京焼き弁当 1,400円

金目鯛白醤油焼き弁当 1,400円

鯖ステーキ弁当 1,400円

鰻の棒寿司 3,500円



那須御養卵の出汁巻き玉子 650円

カリカリポテトをまとった若鶏のソテー弁当 1,100円

那須三元豚のソテースイートチリソース弁当 1,100円

オージービーフステーキ弁当 1,100円

黄金比率のハンバーグ弁当 1,100円



こんがりフリット舌平目のピラフ弁当 1,100円

【冷凍真空パック】牛すじ煮込み 550円

マカロン 5個入り1,000円
10個入り1,800円

焼き菓子詰め合わせ A (2日前の正午まで) 2,000円

焼き菓子詰め合わせ B (2日前の正午まで) 2,000円

【単品焼き菓子】

・ペカンナッツと無花果のガトー (2日前の正午まで) 1,200円

・クラシックショコラ 180円

・ガレット プルトンヌ (2日前の正午まで) 180円

・フィナンシェ 180円

市外、県央エリアはタクシーデリバリーがご利用いただけます。詳細はお問い合わせください。



◀ご注文はこちら
「オンライン予約」
または、お電話・店頭で承ります。



宇都宮東武ホテル
グランデ

ご予約お問い合わせ Tel. 028-627-0111 (代表)

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町5-12



ウェブサイト



※数が多い場合はお早めにご注文ください。※各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。

JAPANESE 日本料理

ホテルにてお召し上がりいただく
日本料理をそのままに、
数多くの伝統の技を盛り込みました。

松花堂弁当「輝」

ご予約は2日前の正午まで

¥5,400



煮物、焼物、揚げ物など
バランス良く詰めた二段弁当です。

松花堂弁当「雅」 ¥3,200



洗練された和食の定番。
会議のお食事にもちょうど良いサイズです。

松花堂弁当「粹」 ¥2,200



ふっくらと丁寧に仕上げた鰻を
お弁当でご堪能ください。

鰻重弁当 ¥3,300

FRENCH

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

ご予約は前日の17時まで

¥2,200



やわらかな
炙り焼きをはじめ
ボリュームいっぱい
に敷き詰めました。

とちぎ霧降高原牛 炙り焼き弁当

ご予約は前日の17時まで

¥3,200

冷凍真空 パック

ご家庭で保存でき、
好きな時に
お楽しみ
いただけます。



とちぎ和牛カレー ¥1,500



海の幸の ブイヤベースソース ¥2,500



国産牛ほほ肉の 赤ワイン煮 ¥2,000



いっこく野州どりの トマト煮 バスク風 ¥1,500



ランチセット 2名様分 ¥5,000 サーモンのスモーク、じゃがいものグラタン「ドフィノワーズ」、 とちぎ和牛カレー ×2 ディナーセット 2名様分 ¥8,000 サーモンのスモーク、じゃがいものグラタン「ドフィノワーズ」、 海の幸のブイヤベースソース、国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ×2



オードブルB(11品) ¥6,500

ビーフパストラミのキッシュ、チーズ、自家製ビクルス、フォアグラのテリーヌ、
生ハム、エスカベッシュ、パテ・ド・カンパーニュ、カモのロール、
白身魚のキャベツ巻き ウニ風味、オマール海老と赤パプリカのムース、チキンファルシー

ANNIVERSARY CAKE

お誕生日や記念日、七五三、節句などのお祝いに。
定番のデコレーションほか、オーダーメイドのパティシエ特製ケーキのご注文も承ります。

アニバーサリーケーキ

ご予約は2日前の正午まで

5号サイズ(直径約15cm) ¥3,800~

※お名前が入れます。ご予約時にお申しつけください。
※ガトーショコラやモンブランなど季節に応じ、ご注文承ります。
※オーダーケーキのサイズやご予算など、ご相談ください。

CHINESE



中国料理弁当B ¥2,700

中国料理 竹園
総料理長
金 萬福



オードブル HORS-D'ŒUVRE

ご予約は2日前の正午まで

イベントやホームパーティーはもちろん、
お祝い事などにも最適な少人数向けオードブル。
ご予算などお気軽にご相談ください。



オードブルA(10品) ¥8,600

オマール海老のショーフロワー、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、自家製ビクルス、赤パプリカのムース、パテ・ド・カンパーニュ、カモのロール

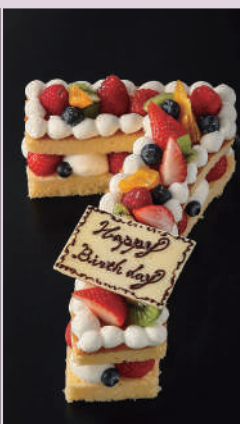


オードブルC(8品) ¥4,300

ビーフパストラミのキッシュ、フォアグラのテリーヌ、生ハム、エスカベッシュ、
自家製ビクルス、チキンガランティーヌ、スモークサーモンのムース、パテ・ド・カンパーニュ



メルト(4~6名分) ¥4,800~



ナンバーズ(5~6名分) ¥5,000~



ガトーフルール(5号サイズ) ¥5,000~
ガトーショコラ(5号サイズ) ¥3,800~

中華オードブル(7品2~3名分) ¥6,480

中国料理弁当 A ¥3,240
(エビチリ、牛肉のオイスターソース炒め、鶏の唐揚げ、春巻、焼売、叉焼、搾菜、五目炒飯)

中国料理弁当 B ¥2,700
(エビチリ、豚肉のオイスターソース炒め、鶏の唐揚げ、春巻、焼売、叉焼、搾菜、御飯)

中国料理弁当 C ¥2,160
(エビチリ、豚肉のオイスターソース炒め、鶏の唐揚げ、搾菜、御飯)

エビのチリソース ¥2,350 五目炒飯 ¥1,050
牛肉とビーマンの細切り炒め ¥2,150 あんかけ五目炒飯 ¥1,500

酢豚 ¥1,930 海の幸のヤキソバ ¥1,600
鶏肉とカシューナッツ炒め ¥1,930 五目ヤキビーフン ¥1,280

ご注文について(11:00~19:00)

中国料理弁当は、お電話にて承ります。

Tel.028-643-2159 (竹園直通)

※各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となる場合がございます。※写真はイメージです。