

INFORMATION

お子様お祝い・七五三プラン

※粋・雅は個室料無料

煌(きらめき) 12,000円～

粋(いき)祝い鯛付き 22,000円～

・大人 2名様／彩り遊膳 竹籠盛り
・お子様 1名様／お子様籠盛り弁当

・大人 2名様／松花堂弁当
・お子様 1名様／お子様籠盛り弁当

雅(みやび)祝い鯛付き 26,000円～

・大人 2名様／会席料理
・お子様 1名様／お子様籠盛り弁当



日本料理 簾(れん) Tel. 028-643-2178

ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
ディナー 17:00～21:00 (L.O. 20:30)
定休日 日曜日のディナーと月曜日(終日)



早割スタート 東武ホテルのおせち 2027



“和洋中”の魅力が一段ずつ
煌めく東武ホテル渾身の三段重

壺の重にも、式の重にも“和洋中”が
詰まった二段重

和洋中 冷凍おせち三段重/46,000円

和洋中 冷凍おせち二段重/36,000円

早割 10/31までのご予約で **41,400円**

早割 10/31までのご予約で **32,400円**

※いづれも送料・消費税込み ※クール便にて12/30(水)着のみ承ります

おせち・同窓会プラン・宴会のご予約

Tel. 028-643-2118 (10:00～18:00)

宴会場 同窓会プラン 土・日・祝日限定



ゆったり2時間30分×当日お渡し! 集合写真付きの特別プラン

〈料金〉西洋料理立食+2時間30分 飲み放題付き
ベーシックプラン お1人様 8,500円～

特典 当日お渡し!集合写真付き、着席ビュッフェへ変更可能
(追加料金無し)、看板印刷、ネームプレート貸し出し

プラン以外にもご予算に応じご相談承ります。お気軽にお問い合わせください。



GRANDE Winter Information

— この冬おすすめプラン&イベント —

12/19-20 オアシス クリスマスビュッフェ

12/23-25 下野 クリスマスディナー2026

12/30-1/3 オアシス 年末年始スペシャルビュッフェ

1/1 簾 元旦おせち朝食

1/6-2/28 下野 Winter Fair

2/13-14 オアシス Valentineデザートパラダイス



宴会場

とちぎの彩宴コース

10名様より 要予約

＜料金＞お1人様 12,100円～(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を。



総料理長 佐藤 均



宇都宮東武ホテル
GRANDE

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



ACCESS

東武宇都宮駅より徒歩5分
JR宇都宮駅西口よりお車で5分

MAP



UTSUNOMIYA
TOBU HOTEL
GRANDE

GRANDE

SEASONAL RESTAURANT GUIDE 2026 AUTUMN

秋を祝う、ボージョレ・ヌーヴォーの夜
とちぎ和牛×旬食材 鉄板焼Autumn Fair
簾で愉しむ和のアフタヌーンティー
甘い魔法に包まれるハロウィンデザートパラダイス
アワビ、フカヒレ、北京ダック。秋を彩る美食コース
東武ホテルのおせち2027 早割予約スタート

この秋、
こころ満たす美食へ。



TOBU Card



＼ たまる・使える ／
TOBU POINT



チェックイン・決済が振だけで!
サクッとラララな毎日へ。
SAKULaLa



※各料金にはサービス料と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。

2026 10/1 THU 木 ~ 11/30 MON 月

Autumn Fair とちぎ和牛と秋の薫り

🌙 ディナー 17:00~21:30 (L.O.20:30)



実りの秋を五感で愉しむ、期間限定の特別メニュー。

とちぎ和牛を主役に、旬の茸や平目、鯛ご飯など秋の味覚を取り入れた鉄板焼コース。サーモンのスモーク仕立ては、スモークの香りを閉じ込めて仕上げ、目の前で立ちのぼる煙とともにご提供。芳醇な香りに包まれる演出が、料理への期待を一層高めます。味わいはもちろん、香りや彩り、ライブ感まで存分に楽しめる、秋ならではの美食体験をご堪能ください。

A フィレ(100g) または サーロイン(100g)／お1人様 17,000円 **B** フィレ(150g) または サーロイン(150g)／お1人様 19,000円

サーモンのスモーク仕立て 2種の味わい/旬の茸のスープ/トリュフ香る平目のソテー/とちぎ和牛ステーキ、焼き野菜/サラダ/鯛ご飯またはご飯、赤出汁、香の物/洋ナシのデザート/コーヒーまたは紅茶

下野
鉄板焼

鉄板焼 下野(しもつけ)
Tel. 028-643-2148
ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:00)
ディナー 17:00~21:30(L.O. 20:30)



ハロウィン デザートパラダイス (120分制)

2026 10/30 FRI 金 ~ 11/31 SAT 土 **11/30 MON 月**
＜料金＞大人(中学生以上) 4,800円
小学生2,400円 / 未就学児無料

30日 🌙 ディナー 17:00~20:00
31日 ☀️ ランチ 12:00~15:00
🌙 ディナー 17:00~20:00

ハロウィンの世界観を楽しむ、スイーツ&軽食ビュッフェを開催。お子様から大人まで満足の秋デザートパラダイスをお届けします。

※ビュッフェメニュー内容については、確定次第公式サイトにてお知らせいたします。

ボージョレ・ヌーヴォー解禁日
2026 11/19 THU 木 🌙 18:30~

＜料金＞お1人様 10,000円
(ボージョレ・ヌーヴォー、ビュッフェ)
＜場所＞カフェレストラン オアシス

ボージョレ・ヌーヴォー・パーティー

ボージョレ・ヌーヴォーとビストロ料理をビュッフェスタイルでお愉しください。

アミューズ各種/オードブル各種/温製料理各種/フロマージュ各種/デザート各種

Café & Restaurant
Oasis
カフェレストラン オアシス
営業時間 10:00~17:00
Tel. 028-643-2140



2026 9/1 TUE 火 ~ 10/31 SAT 土 秋を愛でる 和のお茶会

簾のアフタヌーンティー

☀️ 11:30~16:00(L.O.14:30)

＜料金＞お1人様 5,000円



＜スイーツ＞あざやか紅葉／いちょう淡雪ゼリー／柿餅／秋のパウンドケーキ／ミニ焼き芋／秋の訪れ 練り切り／さつま芋アイス最中／紫芋の羊羹／南瓜のモンブラン／ほうじ茶クリームと栗のショートケーキ／林檎のケーキ／洋梨とキャラメルのにムース
＜セイボリー＞秋彩の前菜／天婦羅 木の実揚げ／手まり寿司／木の子ご飯／香の物
＜お飲物＞抹茶／ほうじ茶／煎茶／瀬茶新生甘酒／コーヒー／紅茶



日本料理 簾(れん) Tel.028-643-2178
ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:30)
ディナー 17:00~21:00(L.O. 20:30)
定休日 日曜日のディナーと月曜日(終日)

前日の正午までの
要予約



簾季節会席

前日17時までの
要予約

料理長が旬の味覚を織り込む本格会席。
個室での慶弔会食やご家族のお集まりにもおすすめです。
＜料金＞季節の会席 6,000円～



お食い初めお祝い膳

御椀・お造り・煮物・寿物(酢の物)・御赤飯を揃えた祝い膳を、男の子用・女の子用それぞれご用意しております。

＜料金＞小鯛姿焼き付き お食い初め膳 4,500円

秋華美食コース ＜料金＞お1人様 17,000円

秋の美食を堪能する「秋華美食コース」。北京ダックやアワビ、フカヒレなどを取り入れ、滋味あふれる中国料理コースに仕上げました。

前菜四種盛り合わせ/百合根・蓮の実入り栗膳スープ/北京ダック/アワビの姿煮込み
オイスターソース/エビのマヨネーズソース和え/フカヒレあんかけ炒飯/デザート二種



中国料理 竹園(ちくえん)
ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:30)
ディナー 17:00~21:00(L.O. 20:30)
Tel. 028-643-2159



※各料金にはサービス料と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。

