

団体向け 貸切可 個室あり 【歓迎会・送別会に】幹事様も安心「飲み放題付きプラン」



日本料理 簾(れん) 4~30名様

飲み放題付きプラン(要予約)

- お1人様 8,800円(税・サ込)
- お料理(前菜・御椀・御造り・焼物・揚物・食事・水菓子)+2時間飲み放題(瓶ビール・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・日本酒・ノンアルコールビール・ソフトドリンク)
- 2次会プラン(飲み放題付き) 3,850円(税・サ込)

ご予約 Tel. 028-643-2178(10:00~21:00)

カフェレストラン オアシス 10~60名様(要予約)

パーティープランA 料理6品お1人様 3,300円(税・サ込)

飲み放題プラン[2時間]

- アルコール+ソフトドリンク お1人様 2,200円(税・サ込)
- ソフトドリンク お1人様 1,320円(税・サ込)
- 2次会プランA おつまみ+飲み放題(アルコール含む) [2時間] お1人様 3,850円(税・サ込)
- 2次会プランB 軽食+飲み放題(アルコール含む) [2時間] お1人様 4,400円(税・サ込)

ご予約 Tel. 028-643-2140(10:00~17:00)

中国料理 竹園(ちくえん) 6~60名様

飲み放題付きパーティープラン(要予約)

- お1人様 6,500円(税・サ込)~
- 料理7品、2時間飲み放題(瓶ビール、紹興酒、焼酎、ウイスキー、ハイボール、オレンジジュース、ウーロン茶、ノンアルコールビール)
- ランチタイムご宴会プランお1人様5,500円(税・サ込)~ 料理5品、2時間飲み放題。

ご予約 Tel. 028-643-2159(10:00~21:00)

記念日 入学・卒業 個室あり 【ご家族やカップルで】大切な人との祝い、記念日に(要予約)



鉄板焼 下野(しもつけ)

「アニバーサリーディナーコース」お1人様 20,000円 ※2名様より

大切な記念日に、和牛をメインにしたフルコースを。デザートにはメッセージを添えて。
【内容】前菜、酔っ払い海老 下野スタイル、旬魚の塩釜焼き、和牛フィレまたはサーロイン、焼き野菜、サラダ、ガーリックライスまたは御飯・赤出汁・香の物、フロマージュ、デザート・コーヒーまたは紅茶
【特典】シャンパン(ハーフボトル)、生花(お持ち帰り可)



ご予約 Tel. 028-643-2148(10:00~21:30)



日本料理 簾(れん) 会食プラン

ご家族の節目のお祝いに。個室のご用意もご用意。詳しくはお問い合わせください。

- 祝い鯛姿焼き付き 「雅(みやび)」プラン 25,000円 ※追加 大人1名様7,000円、お子様3,000円 会席料理大人2名様分(前菜・お造り・煮物・和牛ステーキ・寿司・汁物・水菓子)+お子様籠盛り弁当1名様分(個室無料)
- 祝い鯛姿焼き付き 「粋(いき)」プラン 22,000円 ※追加 大人1名様5,500円、お子様3,000円 松花堂弁当大人2名様分+お子様籠盛り弁当1名様分(個室無料)
- オプション 【生け簀の祝い鯛】塩釜焼き 12,000円~、姿造りまたは姿焼き 8,000円~、活アワビのステーキ 13,000円、車海老の塩焼き 2,000円、にぎり寿司(3貫) 1,200円

ご予算等、ご相談承ります。

ご予約 Tel. 028-643-2178(10:00~21:00)

Cafe & Restaurant Oasis
カフェレストラン オアシス on the TOCHIGI いちごツリー
栃木県産イチゴのビッグパフェ 約60cm 3~5人前 4,800円(税・サ込)
いちご満載のビッグパフェを存分にお楽しみください。

ソムリエ 田崎真也とワインを愉しむガラディナー
世界のソムリエ田崎真也が選ぶワインと、珠玉のフレンチディナーのマリアージュを、軽妙なワイントークとともに楽しんでください。
●日時 2020年5月23日(土) 18:00~20:00(予定) ●料金 お1人様 25,000円(フランス料理ディナー、ワイン、消費税、サービス料を含む) ●会場 宴会場 ●詳細決定後、当ホテルウェブサイトでお知らせいたします。

LINE 公式アカウント
友だち募集中!
お得な情報や、レストラン、ご宿泊のご案内などを届けています。
ID @rxq8785v

「東武カード」をご呈示ください。
〈割引〉レストラン(中国料理 竹園と割引済商品や一部商品を除く)でご利用金額より5%、正規宿泊料金より10%割引(ポイント) レストラン・宿泊で5%、婚礼費用(30万円以上)で5000ポイントを付与
詳しくはウェブサイトをご覧ください

※特記がない料金は全てサービス料10%込み、消費税別です。※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 GRANDE
ご予約・お問い合わせは Tel.028-627-0111
〒320-0033 栃木県宇都宮市本町5-12
ウェブサイト QRコード
MAP QRコード
ACCESS 東武宇都宮駅より徒歩5分 JR宇都宮駅西口より車で5分

【2020年新規ホテル】和光市東武ホテル 6月11日開業予定 / 川越東武ホテル 6月29日開業予定 / 浅草東武ホテル 7月22日開業予定 / ACホテル・バイ・マリオット東京銀座 夏開業予定

GRANDE 宇都宮東武ホテルグランデよりあなたへお届けする、季節の情報マガジン「GRANDE」 SPRING 2020 3.1 SUN. - 5.31 SUN.

GRANDE

UTSUNOMIYA TOBU HOTEL GRANDE SEASONAL MAGAZINE

SPRING 2020 3.1 SUN. - 5.31 SUN.



ひと品ひと品、春の訪れを味わうよろこび。





ごちそうバイキングを愉しもう。

ローストビーフ食べ放題

前菜や惣菜、パスタやカレー、フランクフルトデザート、ソフトドリンク各種など、バラエティ豊かな味わいを時間制限なしで存分にお楽しみください。



ローストビーフ カービングサービス

【時間制限なし】オアシス ゴールデンウィークバイキング 2020年4月29日(水・祝)～5月6日(水・休)
※5月6日(水・休)はランチバイキングのみの営業

ランチバイキング 11:30～15:00 (最終入店14:30)	大人(中学生以上)	3,300円(税・サ込)	4/30(木)・5/1(金)の 平日ランチは特別価格 2,200円(税・サ込)	アルコール 2時間 飲み放題	ビール、ワイン(白・赤)、 日本酒、焼酎(麦・芋)、 ウイスキー、ハイボール、 ソフトドリンク
	ディナーバイキング 17:00～20:00 (最終入店19:30)	子供(4才～小学生迄)※3才以下無料	1,650円(税・サ込)		

※ゴールデンウィークバイキング期間中は、通常ランチ・ランチ&デザートビュッフェをお休みさせていただきます。

カフェレストラン オアシス 6:30～17:00(L.O. 16:30)
ご朝食 6:30～10:00(L.O. 9:30) ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30) デザートビュッフェ 11:30～16:30(L.O. 16:00)
Tel. 028-643-2140 ☎ 1,400円より ☑ パartyプラン 3,000円より ☑ 全席禁煙



小鉢彩々御膳



日本料理
廉(れん)

ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30)
※14:30～17:00はご予約でご利用いただけます。
当日14:30までにご連絡ください。
ディナー 17:00～21:30(L.O. 21:00)
Tel. 028-643-2178
☎ 1,200円より ☑ 4,500円より ☑ 全席禁煙

For Lunch 2020 4.25 - 5.6
【期間限定】小鉢彩々御膳 お1人様 3,000円
【内容】鮪中落ちやゆば豆腐、揚物、煮物など15種類の小鉢を彩りよく盛り合わせたランチ限定御膳
【期間】2020年4月25日(土)～5月6日(水・休)



Special Dinner
しゃぶしゃぶ会席
とちぎ和牛「匠(たくみ)」
お1人様 7,500円 ※2名様より
お通し、お造り、とちぎ和牛「匠」しゃぶしゃぶ出汁仕立て、野菜色々、きしめん、シャープベツ



国産牛リブロースと春野菜のサラダ



鉄板焼
下野(しもつけ)

ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:00)
※14:00～17:00はご予約でご利用いただけます。
当日14:00までにご連絡ください。
ディナー 17:00～22:00(L.O. 21:30)
Tel. 028-643-2148
☎ 2,000円より ☑ 7,000円より ☑ 全席禁煙

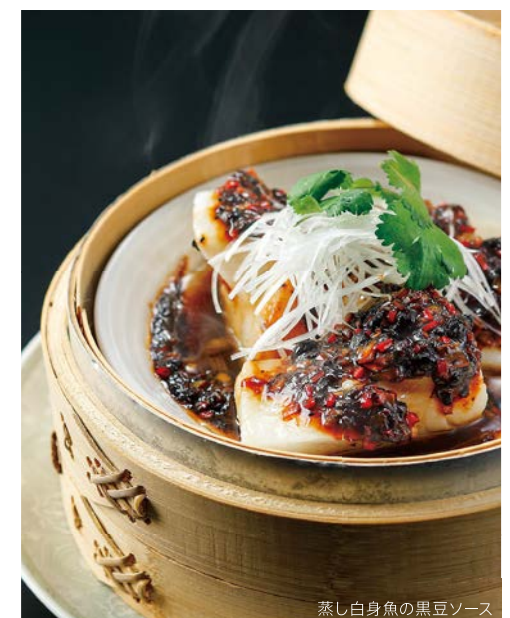
For Lunch 2020 3.1 - 5.31
【平日10食限定ランチ】
国産牛リブロースと春野菜のサラダ お1人様 3,000円
【内容】国産牛リブロースと春野菜のサラダ、御飯・赤出汁・香の物、デザート、コーヒーまたは紅茶
【期間】2020年3月1日(日)～5月31日(日)



カウンター席で実演を体感



Special Dinner
下野 特別ディナーコース
お1人様 15,000円
【内容】本日のオードブル、車海老、季節の魚料理、とちぎ和牛フィレまたはサーロイン(120g)・焼き野菜、サラダ、ガーリックライス または 御飯・赤出汁・香の物、デザート、コーヒーまたは紅茶



蒸し白身魚の黒豆ソース



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 17:00～21:30(L.O. 21:00)
Tel. 028-643-2159
☎ 1,000円より ☑ 1,100円より ☑ 全席禁煙



新じゃがととちぎゆめポークの酢豚



春キャベツとエビのXO醬



2020 3.1 - 5.31
総料理長 金 萬福 おすすめ
蒸し白身魚の黒豆ソース 3,000円
新じゃがととちぎゆめポークの酢豚 2,800円
春キャベツとエビのXO醬 3,000円

※特記がない料金は全てサービス料10%込み、消費税別です。※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。