



UTSUNOMIYA
TOBU HOTEL
GRANDE



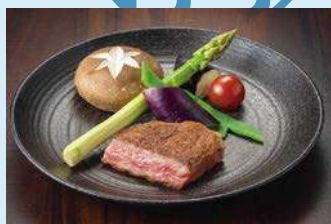
太陽の恵み 彩り野菜ととちぎ和牛の饗宴

音まで美味しく、五感で楽しむ鉄板焼。夏の訪れとともに、今だけの「美味」をご堪能ください。

とちぎ和牛をはじめ、地元の野菜や生け簀の新鮮な魚介をシェフが目の前で繊細かつ豪快に焼き上げます。

2025.
6.1
Sun

前期



彩り野菜ととちぎ和牛のコース 要予約

A: とちぎ和牛(100g)・・・お1人様 ¥16,500 (2名様より)
B: とちぎ和牛(150g)・・・お1人様 ¥18,500 (2名様より)

M E N U

- ・カラフルトマト2種の味わい
- ・ホワイトアスパラガスとトウモロコシの香り
- ・稚鮎のムニエル 胡瓜のソース
- ・とちぎ和牛のステーキ 焼き野菜添え(フィレまたはサーロイン)
- ・サラダ
- ・ジャコと梅のガーリックライスまたはご飯・赤出汁・香の物
- ・オレンジのパヴァーロア
- ・コーヒー または 紅茶

2025.
7.16
Wed

とちぎ和牛と楽しむ、“2つ”の最旬の味わい。

2025.
7.17
Thu



彩り野菜ととちぎ和牛のコース 要予約

A: とちぎ和牛(100g)・・・お1人様 ¥16,500 (2名様より)
B: とちぎ和牛(150g)・・・お1人様 ¥18,500 (2名様より)

M E N U

- ・夏野菜のテリーヌ
- ・ガスパナヨと車海老のハーモニー
- ・スズキのソテー バジルソース
- ・とちぎ和牛のステーキ 焼き野菜添え(フィレまたはサーロイン)
- ・サラダ
- ・トウモロコシのガーリックライスまたはご飯・赤出汁・香の物
- ・桃のコンポート
- ・コーヒー または 紅茶



後期

2025.
8.31
Sun

下野
鉄板焼

鉄板焼 下野

Lunch 11:30 - 15:00 (L.O.14:00)

Dinner 17:00 - 21:00 (L.O.20:00 / ドリンク L.O.20:30)

ご予約等はここから

Tel.028-643-2148

