



こだわりの結晶

すべては最高のおいしさのために

ブイヨンやフォン、ソース等の作りおきの品質は加工の技術が進んだことで大きく向上しました。実際に多くのレストランが用い、ゲストもその味に満足しています。しかし本来かけるべき時間を惜しむことなく、一瞬のタイミングに魂を込める手法を貫くことでしか、到達できない味わいの高みがあります。料理人が自分で考えぬ「最高」のおいしさを味わっていただくには、古典的すぎるほどの時間と手間がどうしても必要です。そして料理人の個性は、そのなかにこそ宿ります。

料理には、「静」と「動」のふたつの時間があります。「静」は長い仕込みや熟成を経るもの。「動」は一瞬のタイミングや火加減を見逃さないこと。どちらもおぼろげにすれば調理の精度はわずかに鈍り、できあがりのポテンシャルを確実に下げます。それを分かっているから、すべてをゼロから仕込む「時間」を大切にしたい。どんなに時間と手間をかけてもその工程が必ずおいしい料理につながると信じています。

‘できたて’であることを貫く

熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに。その明快なおいしさの条件に加えて、フードウォーマーや温め直しでは絶対にできない絶妙な火通し加減やソースのテクスチャーを楽しんでもらうための工夫がディシブルダイニングです。

本来であれば厨房でしか体感できない音や香りを含めた‘できたて’のおいしさを、会食会場のなかで実現したディシブルダイニングは、当ホテルが誇る食のプロフェッショナルたちの優れた技術力や感性を余すところなく発揮したハイステージ。ライブの楽しさをエンターテイメントにまで高めながら、その日ご提供できる料理のすべてをゲストの目の前で仕上げ、数十秒後にはお一人お一人のテーブルへサーブします。料理人とサービススタッフの確かな連携によって「最高」の料理が実現する—それが、宇都宮東武ホテルグランデが誇るディシブルダイニングなのです。

一皿に、心をこめて。



Meat 良質で安全な素材選び

良質で安全な肉を選び、素材の特徴を最大限に活かした調理法でご提供いたします。



Fish 丁寧な仕込み

海の幸はもちろん、栃木の清涼な水で育つ「ヤシオマス」を使用するなど、地元の魚にもこだわります。ひとつひとつ丁寧な仕込みが、美味しさを一層引き立てます。



Vegetable 自然豊かな風土が育む野菜

山あり、川あり、平地ありの恵まれた環境で栽培された県産野菜のほか、それぞれの地域や気候がもたらす特色豊かな野菜を使用しています。

美技

すべてが笑顔で満たされる その一瞬のために



01 伝統仕立ての ダブルコンソメスープ

ベースとなるブイヨンからじっくりと時間をかけて仕立てた澄んだ琥珀色のスープ。シンプルなお料理だからこそ求められる伝統的なおいしさをお届けします。

02 骨付きロース肉

骨付き黒毛和牛のロース肉を4時間以上低温でじっくり焼き上げ、ゲストの目の前でカット。うま味たっぷりの肉汁、とろけるような柔らかさを、グレイビーソースとともに。



03 とちぎ和牛フィレ肉の 塩釜焼き

オリジナルブレンドティー・苺香の茶葉を練りこんだ塩釜で牛フィレ肉を包み、丹念に焼き上げました。豊かな香りと奥深い牛フィレ肉のおいしさが香る贅沢な一品です。

04 オリジナルブレンドティー [苺香～まいか]

アールグレイをベースに栃木を代表するフルーツ「苺」のフレーバーをブレンド。気品と優雅さ、華やかさがあるテイストのオリジナルブレンドティーです。





01 炎の演出 ディシブルダイニング

フランス料理の巨匠オーギュスト・エスコフィエの弟子と認められた称号を有するシェフが、おふたりとゲストの満足と笑顔のために卓越した技術を披露します。

ENTERTAINMENT

～ 宇都宮東武ホテルグランデの‘進化する’おもてなし ～



02 サービスクオリティ

サービスのクオリティ向上に日々取り組み心地良いおもてなしをゲストへお届けします。

第55回 技能五輪全国大会レストランサービス職種
別井 悠莉 金賞および厚生労働大臣賞受賞
田沢 諒 敢闘賞受賞



03 炎の演出 チェリージュビレ

英国ヴィクトリア女王の即位50周年の祝宴でエスコフィエが献上しました。シロップで煮たチェリーをキルシュでフランベする炎のデザートです。



エンターテイメントで魅せる‘キューシーズ’

当ホテルの魅せる‘キューシーズ’は

さまざまな称号を持つ食のプロフェッショナルたちが
時間を惜しむことなく、心を込めて丁寧に仕込んだ最高の味わいを
贅沢なエンターテイメントでお届けする総合芸術です。

華やかでリズムカルなBGM、暗闇に舞い踊る炎

会場いっばいにあふれる芳しい香り

そして華麗な食のパフォーマンスに沸きあがる歓声。

当ホテルが誇るディシブルシェフやサービススタッフが

おもてなしを極めた高い技術を結集し

華やかで忘れられない感動のひとときを演出します。



04 シャンパンサベラージュ

かつてフランス海軍の出航式の際に船長がサーベルでシャンパンの封を開け航海の無事を祈ったといわれるセレモニーを再現し、おふたりの新たな船出を祝します。

05 ベネンシアパフォーマンス

スペイン・アンダルシア地方に伝わる独特の長い柄杓(ひしゃく)「ベネンシア」を巧みに操りシェリー酒をグラスへと注ぐパフォーマンスです。





和洋中折衷

¥26,620 (税サ込)

フルートグラスを琥珀に染めるコンソメスープ
 香草塩で焼いたとちぎ和牛の深味を心ゆくまで



オマール海老と赤パプリカのムース
 ブーケ野菜を添えて

伝統仕立てのダブルコンソメスープ フルートグラスで

御造里 鯛、白海老、本鮪、ゆば豆腐、いくら

衣笠茸とフカヒレの姿煮込み

とちぎ和牛の香草塩パイ包み焼き 3種の味わいで

にぎり寿司 ～中とろ、牡丹海老、やり烏賊、甘酢生姜～

チェリージュビレ 炎のパフォーマンスと共に(実演)





和洋中折衷

¥23,958 (税サ込)

フォアグラのプレッセの華やかな余韻
とちぎ霧降高原牛の表情豊かな味わいが香ります



フォアグラと農園野菜のプレッセ モザイク仕立て

フカヒレと金華ハムのスープ

御造里 本鮪赤身、鯛、甘海老

大海老の紅白づくり

とちぎ霧降高原牛の備長炭焼き 3種の味わいで

にぎり寿司 ～赤身、帆立貝、甘酢生姜～

苺風味のマスカルポーネのケーキ 練乳アイスと共に





和洋折衷

¥19,965 (税サ込)

日本料理とフランス料理が巧みに響きあう
おいしさの競演をお楽しみください



赤座海老とトマトのパール仕立て
帆立貝を添えて

御造里 本鮪、真鯛、山葵塩

御多喜合せ 鱈子昆布巻、紅白野菜合せ、巻きゆば、筍、青味、銀箔

御合肴 蟹爪真丈、帆立ペーコン巻、鱈子宝揚げ、檸檬、岩塩

国産牛フィレ肉のポワレ トリュフソース

にぎり寿司 ~中とろ、牡丹海老、三色巻き、甘酢生姜~

ピスタチオのパルフェ キャラメル風味





フカヒレや北京ダック
イセエビと吟味した食材を
存分に味わうフルコース

中国料理

¥26,620 (税サ込)

前菜の五種盛り合わせ

タラバガニとフカヒレの姿煮込み

ハタと金華ハムの麒麟蒸し

和牛フィレ肉のステーキ黒胡椒ソース

カニ爪と北京ダック

イセエビのチリソース バスケット入り
*イセエビは輸入品を使用しております

松茸と雲吞のとろみスープ

マンゴープリンと季節のフルーツ





フランス料理

¥23,958 (税サ込)

アミューズブーシュ

平目のシャルロット仕立て シャンパンジュレとキャビアを添えて

伝統仕立てのダブルコンソメスープ フルーツグラスで

甘鯛の鱗焼き 彩り野菜添え マリニエールソース

グラニテ

とちぎ霧降高原牛の低温真空調理 ソースマデラ

プラリネとチョコレートのケーキ パニラアイスと共に

パン&バター

コーヒー

心ときめくアミューズブーシュと琥珀色のコンソメスープ

とちぎ霧降高原牛の美味なるハーモニー





日本料理

¥19,965 (税サ込)

海老真砂和え、若鷺甘露煮、鶏松風、水仙海老、五福豆、紅白結び、天豆チーズ

フォアグラ茶碗蒸し ~合鴨治部煮、青味、トリュフ餡~

御造里 牡丹海老、鯛、本鮪、寄せゆば豆腐、とび子

御多喜合せ 南瓜万頭 ~蟹くわいゆば巻き、梅麩、青味、バター香る豆乳餡~

御家喜物八寸盛り 和牛山葵焼き、金目鯛白醤油焼き、栗麩煎焼き、御多福豆

鰻の焼きおにぎり茶漬け 鰻の一番出汁の香りと共に

季節の果物とパンナコッタ



フォアグラや鰻と選りすぐりの多彩な食材を
伝統の技と新たな発想で創り上げる本格会席コース





シェフの遊び心を散りばめたひと皿ひと皿に
こだわりの技とおもてなしの想いを託して

フランス料理

¥17,303 (税込)



彩色オードブル盛り合わせ

魚介類のスープ マルセイユ風

鯛のポワレ ホウレン草のピューレとシードル酒のソース

国産牛フィレ肉のグリル 小野菜添えポルト酒のソース

クレームダンジュ

パン&バター

コーヒー



盛り付けの巧みさに秘めた素材本来の美味
寿ぎのテーブルに華やかな色を添えます

日本料理

¥17,303 (税込)



御祝皿 嶺岡豆腐 美味出汁、海老さより黄身寿司、子持若鷲甘露煮、お多福豆、金箔、合鴨チーズ串

御造里 本鮪、勘八、甘海老、ゆば豆腐

馬鈴薯包み ~ゆば含ませ、ずわい蟹、花びら百合根、敷き玉子餡、青味~

御家喜物八寸盛り 炙びす鯛一汐、鰯の黄金焼き、合鴨味噌焼き、玉子カステラ、口取り

鯛、赤飯、山葵の香り立つ銀鮎と共に

季節の果物と抹茶プリン





フカヒレスープをはじめ前菜からデザートまで中国料理ならではの
おいしさと彩りが続きます



中国料理

¥17,303 (税サ込)



前菜の五種盛り合わせ
紅白フカヒレスープ



アワビのオイスターソース煮込み
※アワビは輸入品を使用しております

栃木県産ゆば
牛フィレ肉の黒胡椒炒め



車海老のチリソース

蓮の葉巻きおこわ

杏仁豆腐と桃饅



色鮮やかな前菜から
可愛いデザートまで
素材のおいしさが
最後まで美しく調和します

フランス料理

¥13,310 (税サ込)



ヤシオマスのシャンパンマリネ
ベジファームおかざきの有機野菜と共に



鴨胸肉と季節野菜のコンソメ

舌平目のパロンティン
パイ包み焼き ソースシヨロン

国産牛フィレ肉のポワレ
彩り野菜添え 赤ワインソース

シードル酒とキャラメルのムース

パン&バター

コーヒー



Option - オプション -



アミューズブーシュ

1名様あたり ¥2,178 (税込)

食前酒と味わう「ひと口のお楽しみ」
ホワイエでのプレパーティに



Change
可

伝統仕立ての
ダブルコンソメスープ

単品/1名様あたり ¥2,420 (税込)

伝統技法を守り、ピヨンから丁寧に
仕立てる琥珀色のスープ



Change
可

オリジナルブレンドティー
[苺香〜まいか]

1名様あたり ¥1,210 (税込)

アールグレイに華やかな「苺」が香る
オリジナルブレンドティー



Change
可

骨付きロース肉のロースト

1名様あたり ¥9,680 (税込)
※50名様から承ります

骨付き黒毛和牛を低温で4時間以上
じっくりと焼き上げました



Change
可

とちぎ和牛フィレ肉の塩釜焼き

1名様あたり ¥8,470 (税込)

苺香の茶葉と塩釜で和牛フィレ肉を
焼き上げる香り豊かな一品



ディシブルダイニング

¥145,200 (税込)

ディシブルシェフの高い技術で
繰り広げる炎のエンターテイメント



Change
可

ホワイトドーム

¥2,783 (税込)

ホワイトチョコレートのドームを
ココナッツソースで溶かすデザート演出



Change
可

デザートビュッフェ

1名様あたり ¥2,783 (税込)

季節感たっぷり、パティシエこだわりの
スイーツでおもてなしを



Change
可

チェリージュビレ

1名様あたり ¥2,783 (税込)

チェリーをキルシュで
フランベする美しい炎のデザートです

※ Change 可 各メニューの単品料理と差し替えができます。

Drink Menu - ドリンクメニュー -

¥3,993 (税込)

ウェルカムドリンク		御披露宴	
ジントニック	オレンジジュース	乾杯用 スパークリングワイン	ノンアルコールビール
	ウーロン茶	ビール	グレープフルーツジュース
	コーヒー	ハウスワイン (赤・白)	オレンジジュース
		ウィスキー	ウーロン茶
		日本酒 (地酒)	
		焼酎 (麦・芋)	

¥5,324 (税込)

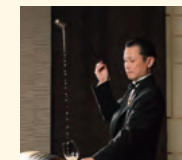
ウェルカムドリンク		御披露宴	
ビール	乾杯用 スパークリングワイン (ロゼ)	〈カクテル〉	ノンアルコールビール
ジントニック	ビール	ジントニック	グレープフルーツジュース
カシスオレンジ	ハウスワイン (赤・白)	ファジーネーブル	オレンジジュース
	ウィスキー	カシス (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)	ウーロン茶
オレンジジュース	日本酒 (地酒) または 紹興酒	カンパリ (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)	コーラ
ウーロン茶	焼酎 (麦・芋)	ライチ (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)	ジンジャーエール
コーヒー		ノンアルコールカクテル (ファジーネーブル・カシス・ライチ)	エルダーフラワー
			りんごジュース (完熟りんご物語)

¥6,655 (税込)

ウェルカムドリンク		御披露宴	
ビール	オレンジジュース	乾杯用 シャンパン	ノンアルコールビール
シャンパン	ウーロン茶	プレミアムビール	グレープフルーツジュース
ウィスキー	コーヒー	白ワイン (ソムリエセレクト)	オレンジジュース
ジントニック		赤ワイン (ソムリエセレクト)	ウーロン茶
カシスオレンジ		ウィスキー	コーラ
		日本酒 (剛酒師セレクト)	ジンジャーエール
		紹興酒	エルダーフラワー
		焼酎 (焼酎酒師セレクト)	りんごジュース (完熟りんご物語)
		カクテルバー ※ノンアルコールカクテル含む	メルロー種 赤グレープジュース
			シャルドネ種 白グレープジュース

ソムリエセレクト PREMIUM | お料理との相性やおふたりの思い出・エピソードなどに合わせて、ソムリエがベストなワインをセレクトいたします。フルオーダーまたは上記ドリンクメニューからのランクアップも可能です。

EXTRA ORDER | プレミアムビール 各ドリンクプランに、お一人様 ¥242 (税込) 追加で、ビールをプレミアムビール (エビスビールまたはプレミアムモルツ) に変更できます。
カクテルバー ※ノンアルコールカクテル含む お一人様 ¥1,210 (税込)



ベネンシアパフォーマンス

長い柄杓「ベネンシア」でシェリー酒を
グラスに注ぐパフォーマンスです

¥84,700 (税込)



シャンパンサベラージュ

サーベルでシャンパンの封を開ける
ヨーロッパ伝統のセレモニー

¥60,500 (税込)

※掲載内容 2023年2月現在 ※掲載の写真はイメージです。 ※内容は予告なく変更させていただく場合がございます。予め御了承ください。