

RESTAURANT
GRAND DINING
UTSUNOMIYA GRAND HOTEL

忘新年会



プラン

2018.11.16 [FRI] ▶ 2019.2.28 [thu]

01. 洋食コース料理

COURSE MENU **¥4,800**
(税別・サービス料込)

- [前 業]
カリフラワーのムース
ズワイ蟹のサラダ添え 魚介のジュレ
- [スープ]
オニオングラタンスープ
- [魚料理]
鱈のポワレ
ハーブの香るクリームソース
- [肉料理]
牛肉の赤ワイン煮込み
- [デザート]
苺のティラミス
パン・コーヒー

03. 洋中コース料理

COURSE MENU **¥6,000**
(税別・サービス料込)

- [前 業]
カリフラワーとカマンベールのフリット・
鶏と柚子のマリネ・ズワイ蟹のサラダ
クラゲと彩り野菜の和え物・天使の海老の
塩水漬け・ワカサギのチャイナマリネ
- [スープ]
フカヒレと那須鶏・干し貝柱のスープ
- [魚料理]
オマール海老のレモンオーロラソース
& 鱈の花山椒揚げ
季節のグラニテ
- [肉料理]
牛肉のロースト ジャガ芋のドフィノア
赤ワインソース
- [お食事]
紅鮭入り蓮の葉包みおこわ
- [デザート]
苺のティラミス
パン・コーヒー

02. 中華コース料理

COURSE MENU **¥4,800**
(税別・サービス料込)

- [前 業]
チャイニーズ4種のオードブル
クラゲの和え物
黒胡椒風味の焼きチャーシュー
天使の海老の塩水漬け
ワカサギのチャイナマリネ
- [スープ]
フカヒレと那須鶏・キノコの蒸しスープ
- [海鮮料理]
天然大海老の四川風チリソース
鱈の薬味蒸し・香港香り醤油掛け
- [肉料理]
和牛スネ肉の柔らか煮・根菜添え
- [飯 物]
紅ズワイ蟹と舞茸のチャーハン
- [デザート]
杏仁豆腐・苺ソースと中国小菓子



飲み放題 [2時間]

お一人様 **¥1,800** ●ビール ●日本酒 ●焼酎 ●ウイスキー
(税・サービス料込) ●ノンアルコールビール ●ウーロン茶
●オレンジジュース ●コーラ ●ジンジャーエール

Option **¥200** ●ワイン(赤・白)
(税・サービス料込) ●カクテル(アルコール2種・ノンアルコール2種)追加

- レストランプランご利用 特典
25名様以上のご利用で送迎マイクロバス1台 サービス(25名様乗り)
- フロントにてタクシーや代行車の手配も承ります
- 花束等のご手配も承ります(詳細はお問合せください)

※写真はイメージです。※仕入状況等によって食材が変更になる可能性があります。

SPACES CHOICE 贅沢な空間で優雅に満喫できる選べる3つのスペース



LEFT WING [レフトウイング]

座席数
68席

最大18名様半個室として
ご利用いただけるエリア有



CENTER [センター]

(個室) 座席数
24席

最大8名様までの
個室有



RIGHT WING [ライトウイング]

座席数
最大
64席

20名様以上で貸切可能
(詳細はお問合せください)
音響設備有

GRAND DINING

レストラン グランド ダイニング

営業
時間

Lunch Time ▶ 11:30~14:30 (Last order 14:00)
Dinner Time ▶ 17:00~21:30 (Last order 21:00)

無料駐車場
350台完備

ご予約・ご相談は

TEL.028-635-2117



宇都宮グランドホテル
UTSUNOMIYA GRAND HOTEL

〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町142
www.utsunomiya-grandhotel.co.jp