



CASIKA-川岸果- BUFFET DINING

メニュー名:【朝食】和洋buffet

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:【夕食】和洋buffet

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7才～12才 4,400円
4才～6才 2,530円



MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kusabi

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ・アミューズ新玉葱のローストと桜海老
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 地蛤と鯛潮仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 根セロリのピューレを添えた甘鯛の鱗焼き
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のソテーととちぎ霧降高原牛サーロインのソテー 旬の野菜添え
- ・食事 北海浅利と筍土鍋御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※3日前までの要予約
仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます。
ご夕食は、完全ご予約制でございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:hibiki

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・箸染 飯蛸旨煮と日光ゆば
- ・前菜 大滝日光サーモンのポワレ 豆野菜と柑橘バターソース
- ・スープ 新玉葱のポタージュ
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 旬魚炭火焼き 木の芽味噌
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレ肉のソテー 旬野菜添え
- ・食事 春キャベツと胡麻ちりめん 雑魚御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※前日16時までの要予約
仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます。
ご夕食は、完全ご予約制でございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:kisuge

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金:9,680円

■お品書き

- ・旬肴 北海浅利の春菜浸し
青豆豆腐 とちあいかオイル
とちぎ霧降高原牛ふき味噌田楽
- ・前菜 ホワイトアスパラガスと生ハムのドイツ風
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 旬魚桜蒸し 日光ゆば餡かけ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛サーロインのソテー 旬の野菜添え
- ・食事 春キャベツと胡麻ちりめん 雑魚御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※当日16時までの要予約
仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます。
ご夕食は、完全ご予約制でございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:yu(お子様向け)

期間:2025年2月1日~2026年3月31日まで
料金:4,235円

■お品書き

- ・前菜
 - ・ちーずの茶碗蒸し
 - ・握り寿司
- ・天麩羅 季節の盛り合わせ
- ・パスタ アマトリチャーナ
- ・メイン メインを洋食「和牛ハンバーグステーキ」か和食「とちぎ霧降高原牛しゃぶしゃぶ」どちらかお選びいただけます

・デザート 本日のデザート

※当日16時までの要予約
仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます。
ご夕食は、完全ご予約制でございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:

コースうどん・おにぎりセット(幼児向け)

期間:2025年2月1日~2026年3月31日まで
料金:800円

■お品書き

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】乳【小麦】そば
落花生 えび【かに】くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら【鮭】【さば】
【ごま】【大豆】【やまいも】キウイ
ゼラチン りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



低アレルギーメニュー

メニュー名:

【夕食】低アレルギーメニュー(大人)

期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:

【夕食】低アレルギーメニュー(お子様)

期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで

料金:2,640円