



## ランチ TAKE OUT

メニュー名: 溪翠の\*NEW\*「TAKE OUT」  
期間: 2023年7月15日～2026年3月31日まで

メニュー名: 春限定メニュー.  
「溪翠のテイクアウト」  
期間: 2025年3月1日～2025年5月15日まで  
料金: 苺桜(めろー)ミルク 600円  
Sakuraティーラテ 600円  
栃苺ぱふゑ 880円

## 昴(けい) Restaurant 昴(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:カウンターコース HINOHO  
(火の穂)

期間:2025年3月1日~2025年4月30日  
まで  
料金:21,780円



■お品書き

厳選素材の4種のアミューズ

シャンピニオン

鹿嶋灘(はまぐり) アスパラガス 穴熊

春キャベツ 伊勢海老

三陸翡翠あわび 露の薑

河内ふぐ

ブロッコリー

短角牛

鯛飯

いちご 桜

プティフル

新鮮な食材を使用する為、メニューが変更になる場合がございます。

【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:テーブルコース KUNUGI(桐)

期間:2025年3月1日~2025年4月30日  
まで  
料金:15,730円



■お品書き

厳選素材の3種のアミューズ

紅心大根 真鯛

チャバタ

ブリオッシュ・ブール

じゃがいも

筍 帆立貝

舌平目 菜花

今牧場のチーズ

短角牛

ヨモギ 千本松ヨーグルト

プティフル

新鮮な食材を使用する為、メニューが変更になる場合がございます。

【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:テーブルコース KONARA  
(小檜)

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

厳選素材の3種のアミューズ

甘海老

チャバタ

ブリオッシュ・ブール

ホワイトアスパラガス トリ  
ガイ

ヒラスズキ 椎茸 蓮根

新牛蒡

ホロホロ鳥 キャベツ

パヴロヴァ

プティフル

新鮮な食材を使用する為、メニューが変更になる場合がございます。

【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。

## 昴(けい) Restaurant 昴(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名: **お子様メニュー-KASHI(樫)**  
期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで  
料金: 8,470円



### ■お品書き

前菜 本日の前菜  
スープ 本日のスープ  
パン チャバタ、パン・オ・ルーージュ  
魚料理 旬魚のポワレ  
肉料理 霧降高原牛ロース(60g)の薪火ステーキ  
デザート 日替わりデザート

コース仕立てで一品ずつ提供しております。  
新鮮な食材を使用する為、メニューが変更になる場合がございます。ご了承ください。

### 【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 バナナ  
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:  
**お子様メニュー-KOEDA(小枝)**  
期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで  
料金: 4,235円



### ■お品書き

メイン 栃木県大田原産無農薬野菜  
本日のスープ  
国産牛のミートボール  
パン  
デザート 焼きマシュマロとアイスクリーム

新鮮な食材を使用する為、メニューが変更になる場合がございます。ご了承ください。

### 【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 バナナ  
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。



昴(けい) Restaurant 昴(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:前田牧場  
熟成骨付きステーキ(500g~600g)  
期間:2024年2月1日~2026年3月31日まで  
料金:16,940円

メニュー名:那須三元豚生ハム  
12ヶ月熟成(30g)  
期間:2024年4月1日~2026年3月31日まで  
料金:3,025円

メニュー名:今牧場チーズ盛り合わせ  
期間:2024年5月20日~2026年3月31日まで  
料金:2,420円

メニュー名:  
希少な「アマゾンカカオ」の生チョコレート  
トホールケーキ  
期間:2024年10月1日~2026年3月31日まで  
料金:アマゾンカカオのチョコクリーム 4号  
(レストラン提供価格) 5,455円  
アマゾンカカオのチョコクリーム  
5号(レストラン提供価格) 5,929円  
生クリーム  
4号(レストラン提供価格) 4,598円  
生クリーム  
5号(レストラン提供価格) 5,082円

メニュー名:フルーツメッセージプレート  
期間:2025年4月1日~2026年3月31日まで  
料金:1,540円

## 朝食

## メニュー名:洋朝食

期間:2025年4月1日～2025年12月31日まで  
料金:大人料金(税込) 3,520円



## ■お品書き

主菜※下記よりおひとつお選びください

- ・クロックムッシュ(那須三元豚ハム・今牧場チーズ)
- ・エッグベネディクト(那須三元豚ベーコン・ワタナベファーム平飼い卵)
- ・オムレツ(ワタナベファーム平飼い卵)

※オムレツの方にはパンが付きます

本日のスープ

那須三元豚ソーセージ  
皮付きじゃがいもフライ

和牛すじの赤ワイン煮

## 【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 バナナ  
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:和朝食

期間:2025年4月1日～2025年12月31日まで  
料金:大人料金(税込) 3,520円



## ■お品書き

下記よりおひとつお選びください

- ・温泉玉子(ワタナベファームの平飼い卵)
- ・納豆(自然栽培大豆 奇跡の納豆)

豆乳甘酒スムージー  
煮物  
おぼろ豆腐

焼き魚  
出汁巻き玉子

ご飯(ゆうだい21)  
味噌汁  
香の物  
海苔の佃煮

## 【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 バナナ  
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。



## 朝食

メニュー名: **お子様朝食 低学年メニュー**  
期間: 2022年12月10日～2026年3月31日  
まで  
料金: 子供料金(4～12才)(税込) 2,420円

メニュー名: **お子様朝食 高学年メニュー**  
期間: 2023年6月1日～2026年3月31日  
まで  
料金: 子供料金(税込) 2,970円



## 夕食 ルームサービス

メニュー名: 溪翠の薪火ステーキ重  
期間: 2024年12月1日～2026年3月31日まで  
料金: 7,700円

メニュー名: 溪翠の薪火うな重  
期間: 2024年12月1日～2026年3月31日まで  
料金: 7,700円

メニュー名: お子様ルームサービス  
期間: 2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金: 6,050円



## 朝食 ルームサービス

メニュー名:朝食 ルームサービス

期間:2022年12月10日~2026年3月31日

まで

料金:大人料金(税込) 3,520円



## 朝食テイクアウト

メニュー名:

**【4月1日より】朝食テイクアウト**

期間:2025年4月1日～2026年3月31日ま  
で

料金:おにぎり弁当(税込8%) 1,620円

## 低アレルゲンメニュー

メニュー名:低アレルゲン対応  
【夕食】大人(洋)コース期間:2025年2月1日~2099年12月31日まで  
料金:7,260円

■お品書き

前菜	ホタテと野菜のマリネ メランジェサラダ 人参ドレッシング
パスタ	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
魚料理	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
肉料理	仔羊のローマ風カチャトーラ ローストポテト
パン	丸パン バケット オリーブオイル
デザート	マフィンカカオ フルーツ3種

メニュー名:低アレルゲン対応  
【夕食】お子様コース期間:2025年2月1日~2099年12月31日まで  
料金:2,640円

■お品書き

スープ	コーンスープ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メイン	メカジキのヴァプール トマトソース ローストポテト フムスコロッケ
カレー	甘口カレー
ジュース	ぶどうジュース
デザート	フルーツ盛り合わせ

メニュー名:低アレルゲン対応  
【朝食】大人メニュー期間:2025年2月1日~2099年12月31日まで  
料金:2,695円

■お品書き

前菜	茄子の煮びたし ごぼうのきんぴら ひじき煮 ほうれん草のお浸し にんじんと紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
サラダ	メランジェサラダ レモンドレッシング
魚料理	鰯の塩焼き
食事	なめことわかめのお味噌汁 白飯
デザート	フルーツ3種

## 低アレルギーメニュー

メニュー名:低アレルギー対応

【朝食】お子様メニュー

期間:2025年2月1日～2025年12月31日まで

料金:1,320円



## ■お品書き

- スープ ミネストローネ  
ほうれん草のリゾーニ
- メイン 丸パン バケット いちごジャム  
メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
- ジュース ぶどうジュース
- デザート フルーツ3種