



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:料理長おまかせ和洋折衷『翠-midori-』

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで

料金:15,990円



■お品書き

- 《前 菜》 百合根胡麻豆腐 花卉百合根 いくら 菜花 わさび セルフィーユ
蟹うるい浸し
烏賊手毬桜花寿司
合鴨道明寺利久揚げ 山椒味噌
クリームチーズとアボカドの生春巻き
那須高原和牛のミートパイ
苺と生ハムのピンチョス
- 《スープ》 クラムチャウダー
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
芽物色々
- 《魚料理》 メバルのポワレ 牛蒡のヴルーテと桜海老の泡
- 《煮 物》 若竹煮
馬鈴薯 近江蒟蒻 若芽
桜麩 たらの芽 木の芽 共地餡
- 《肉料理》 とちぎ和牛フィレのソテーと
那須野ヶ原牛ロースのグリ
エ
- 《食 事》 白ご飯釜焚き(高根沢産コシヒカリ)
赤出汁
香の物盛り合わせ
- 《デザート》 苺のスープ仕立て バニラ
アイス添え

【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】 くらみ

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-kin-』

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで

料金:13,990円



■お品書き

- 《先 付》 蟹うるい浸し
ホワイトアスパラ豆腐 桜大根 桜花 姫蕃茄 旨出汁
セルフィーユ
烏賊手毬桜花寿司
草蘇鉄梅汚し
帆立真丈黄味焼
花豆蜜煮 鶯きなこ
天豆白扇揚げ
- 《お 椀》 炙り金目薄葛仕立て 絹豆腐
桜大根 菜花 花卉茸 花弁人参 木の芽
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 若竹煮
馬鈴薯 近江蒟蒻 若芽
桜麩 絹さや 木の芽 共地餡
- 《焼 物》 八汐鱧木の芽焼と蛤田楽
花卉百合根 鶯カステラ
桜花長芋酢漬
- 《酢 物》 真鯛昆布〆辛子黄味酢掛け
蛸烏賊 胡瓜 水菜 たら
の芽 枸杞の実
- 《食 事》 土鍋 桜海老筍御飯
赤出汁
香の物

メニュー名:料理長おまかせフレンチ『銀-gin-』

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで

料金:13,990円



■お品書き

- 《アミューズ》 蛸烏賊と帆立貝のマリネ
菜の花のソース
- 《オードブル》 オマール海老とマンゴー
のガトー仕立て
バルサミコのソース
- 《スープ》 クラムチャウダー
- 《ポワゾン》 メバルのポワレ 牛蒡の
ヴルーテと桜海老の泡
- 《サラダ》 那須郡司豚のサラダ
- 《メイン》 とちぎ和牛フィレのソテー
3種のペッパーソース
- 《デザート》 苺とチーズのムース
- 【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】 くらみ
■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。

■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。

《甘 味》 白井豆寄せ ホイップ ミン
ト
いちご メロン パイナップ
ル ブルーベリー

【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。

G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:和洋折衷『橙-daidai-』

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金:10,990円

■お品書き

- 《先付》 天豆豆腐 アイスプラント
雲丹 とび子 山葵 セル
フィーユ 旨出汁
鱈新引揚げ たらの芽 レ
モン
- 《前菜》 いっこく野州どりとオレンジ
風味のソース
- 《スープ》 新玉ねぎとグリーンピース
のポタージュ
- 《造り》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《焼物》 桜鯛菜種焼
木の芽味噌田楽 蕨胡麻和
え 酢取茗荷
- 《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレのソ
テー
山葵風味の和風ソース
- 《食事》 白ご飯(高根沢産コシヒカリ)
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》 ショコラのムース

【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:和食会席『藤-fuji-』

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金:9,990円

■お品書き

- 《先付》 天豆豆腐 アイスプラント
雲丹 とび子 山葵 セル
フィーユ 旨出汁
- 《お椀》 蓬真丈
占地 花卉人参 鶴菜 酢
橘
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ
芽物色々
- 《煮物》 牛蒡饅頭合鴨そぼろ鑄込
み
筍 桜麩 独活 落 木の芽
共地館
- 《焼物》 桜鯛菜種焼
木の芽味噌田楽 蕨胡麻和
え 酢取茗荷 赤蒟蒻 粟
麩
- 《酢物》 水雲酢
帆立 胡瓜 椎茸 ラディッ
シュ
- 《食事》 白井豆御飯
赤出汁
香の物
- 《甘味》 那須牛乳寒 黒蜜 ミント
いちご パイナップル ブルー
ベリー

【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

メニュー名:フレンチ『空-sora-』

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金:9,990円

■お品書き

- 《アミューズ》 蛸烏賊と帆立貝のマリネ
菜の花のソース
- 《オードブル》 いっこく野州どりと
オレンジ風味のガストリッ
クソース
- 《スープ》 新玉ねぎとグリーンピース
のポタージュ
- 《ポワソン》 鯛とあさりのリゾット
レモン風味のバターソー
ス
- 《グラニテ》 日本酒のグラニテ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレの
ソテー
3種のペッパーソース

《デザート》 ショコラのムース

【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。

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。



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:四季菜御膳『鶯-uguisu-』
期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:7,990円



■お品書き

- 《先付》 ホワイトアスパラ豆腐 桜大根 桜花 姫蕃茄 黄味酢 セルフィーユ
新緑和え 北奇貝 占地 枸杞の実
鱈新引揚げ たららの芽 レモン
- 《お椀》 桜海老安平 花卉人参 鶴菜 木の芽
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ 芽物色々
- 《煮物》 道明寺桜蒸し海老そぼろ 鑄込み
蟹館 桜花 山葵
- 《焼物》 いっこく野洲とり山椒焼
馬鈴薯カステラ 天豆蜜煮 酢取茗荷 レモン
- 《食事》 白井豆御飯
赤出汁
香の物
- 《甘味》 メロン寄せ ホイップ ミント
いちご メロン ブルーベリー

【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:ステーキコース『陽-hinata-』
期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:8,990円



■お品書き

- 《アミューズ》 蛍烏賊と帆立貝のマリネ
菜の花のソース
- 《オードブル》アスパラガスと八汐鱈の
シャルロット仕立て
- 《スープ》 新玉ねぎとグリーンピース
のポターージュ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛ロース
のグリエ
4種のコンディメント
- 《デザート》 季節のフルーツと苺のソ
ルベ

【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。



grand-Buffer「みのり〜fruttare〜」

メニュー名:シェフズブッフェ

期間:2024年11月1日~2025年9月30日まで

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

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2022年10月1日~2025年9月30日まで

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



アニバーサリー

メニュー名:
3種ベリーの生クリームケーキ
料金:5号(約15cm) 4,950円
6号(約18cm) 5,500円
7号(約21cm) 6,600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 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:**季節のフルーツタルト**
料金:5号(約15cm) 3,850円
6号(約18cm) 4,950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】【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:**チョコレートムースケーキ**
料金:6号(約18cm) 5,500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 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。



【夕食】低アレルゲンメニュー

メニュー名: **低アレルゲンメニュー(大人)**
期間: 2021年7月1日～2025年9月30日ま
で
料金: 7,260円

メニュー名:
低アレルゲンメニュー(お子様)
期間: 2021年7月1日～2025年9月30日ま
で
料金: 2,640円



【テイクアウト】夕食セット

メニュー名：
【5月まで】とちぎ霧降高原牛のローストビーフ2段重(スープ付き)
期間：2024年10月1日～2025年5月31日まで
料金：7,722円

メニュー名：
【5月まで】海鮮ちらし2段重(味噌汁付き)
期間：2024年10月1日～2025年5月31日まで
料金：6,858円

メニュー名：
【5月まで】那須郡司豚のチーズ入りピカタ2段重(スープ付き)
期間：2024年10月1日～2025年5月31日まで
料金：5,994円

メニュー名：
【5月まで】栃木県産鶏もも肉の照り焼きと那須御養卵の玉子とじ2段重(味噌汁付き)
期間：2024年10月1日～2025年5月31日まで
料金：4,968円

メニュー名：**【5月まで】お子様和洋弁当**
期間：2024年10月1日～2025年5月31日まで
料金：2,700円