



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5月1日~2025年6月30日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ・アミューズ帆立貝柱とブロッコリーのフォンデュ
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 新じゃが芋すり流し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 伊佐木のポワレ サフランの香り
- ・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 蛸と新生姜の土鍋御飯 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:色葉-いろは-

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 新じゃが芋すり流し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・焼物 旬魚柑橘焼き
- ・炊き合わせ煮穴子 丸茄子 ヤングコーン
- ・強肴 とちぎ霧降高原牛ロースト 黄身芥子 緑酢おろし
- ・食事 新生姜と日光ゆばの炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- ・食後 抹茶のくりーむあんみつ

※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:soleil(それいゆ)

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・アミューズ 帆立貝柱とブロッコリーのフォンデュ
- ・オードブル 大滝日光サーモンと野菜のセルクル仕立て
- ・スープ 法連草のポターージュ 那須三元豚ベーコン添え
- ・ポワソン 伊佐木のポワレ サフランの香り
- ・グラニテ 本日のグラニテ
- ・メインディッシュとちぎ霧降高原牛フィレ肉のソテー
- ・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。



MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kisuge

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで
料金:9,680円

■お品書き

- 旬肴
 - 青豆の冷たいすり流し
 - 栃木県北産稚鮎唐揚げ
 - とちぎ霧降高原牛蕃茄煮
- 前菜 蛤とキャベツのグラチネ
- 造里 季節の魚介盛り合わせ
- 煮物 煮穴子と旬野菜炊き合わせ
- 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 新生姜と日光ゆばの炊き込み御飯
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 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: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 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:

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 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。



低アレルゲンメニュー

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(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】低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで

料金:2,640円