



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

凷(けい) Restaurant 凷(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5月1日～2025年6月30日
まで
料金:21,780円



■お品書き

4種のアミューズ
パン・ド・シャンピニオン
白エビ そら豆
アスパラガス
荒海帆立貝 じゃがいも
金目鯛
パンナコッタ
田村牧場短角牛
あさり かすみ鴨
スモークアイス または 濁
酒アイス
プティフル3種

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(櫛)

期間:2025年5月1日～2025年6月30日
まで
料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ
かつお
チャバタ
プリオッシュ・ブール
レンズ豆 アマランサス
かすみ鴨 柑橘 茗荷
伊佐木 青豆 新玉葱
筍 黒オリーブ
田村牧場短角牛
いちご“Daifuku”
プティフル2種

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5月1日～2025年6月30日
まで
料金:12,100円



■お品書き

3種のアミューズ
いか 山菜
チャバタ プリオッシュ・ブール
ル
クレソン 雲丹
真鯛
きくらげ
日光HIMITSU豚
パイナップル
プティフル2種

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。

凷(けい) Restaurant 凷(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(檜)**
期間: 2025年5月1日～2025年6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5月1日～2025年6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