



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:

料理長厳選 7月8月逸品付きダイニングbuffet

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで

料金:13才以上 9,350円
70才以上 8,800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7月1日~2025年8月31日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ・アミューズ 日光ゆばとフォアグラ 玉蜀黍のピュレ
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 鱧真丈 清汁仕立て
- ・造り 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 オマール海老のポワレ ヴェルモットソース
- ・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 栃木県北産鮎と茗荷の土鍋御飯
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7月1日~2025年8月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 鱧真丈 清汁仕立て
- ・造り 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 鱸煮浸し
- ・揚げ物 栃木県北産鮎薄衣揚げ
- ・強肴 とちぎ霧降高原牛ロースト
夏野菜焼き浸し和え
- ・食事 玉蜀黍の炊き込み御飯
香の物 赤出汁
- ・食後 旬の果実と葡萄酒ゼリー

※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:soleil(それいゆ)

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・アミューズ 日光ゆばとフォアグラ 玉蜀黍のピュレ
- ・オードブル 魚介と彩り野菜のサラダ仕立て
- ・スープ じゃがいもの冷製スープ
- ・ポワソン オマール海老のポワレ ヴェルモットソース
- ・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
旬の野菜添え
- ・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:kisuge

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで
料金:9,680円

■お品書き

- ・旬肴
 - ・無花果とシャインマスカット白和え
 - ・太刀魚南蛮漬け
 - ・とちぎ霧降高原牛 ずんだ味噌
- ・前菜 水蛸の薄切りとガスパチヨ花穂の香り
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 鱸煮浸し
- ・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 玉蜀黍の炊き込み御飯
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