



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7月1日～2025年8月31日まで
料金:15,990円

■お品書き

《アミューズ》サルシッチャとバジルのカッ
ペリーニ
ラングスティーンとカダイフ
水蛸と胡瓜のソース《前 菜》 玉子豆腐 雲丹 いくら
オクラ 旨出汁 振り柚子
鮎一夜干し 酢橘
合鴨寿司《スープ》 トマトとコンソメの冷製スー
プ《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物
色々《魚料理》 舌平目のムニエル
彩り野菜とバジル入りバター
ソース《煮 物》 冷し鉢
柔鮑 冬瓜 里芋 南瓜
赤パプリカ
玉蜀黍真丈 隠元 振り柚
子《肉料理》 とちぎ和牛のソテー
大葉入り和風ソースとコン
ディメント《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》 ココナッツのムースとパッ
ションフルーツのソルベ

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-
kin-』期間:2025年7月1日～2025年8月31日ま
で
料金:13,990円

■お品書き

《旬 菜》 海老水晶 枝豆 百合根
椎茸 黄味酢 ディル
ホワイトセロリ浸し
たたき牛蒡 セルフィーユ
ベ鰯小袖寿司
丸十蜜煮
無花果黄味揚げ
沢蟹艶煮《御 椀》 玉蜀黍摺り流し
合鴨つみれ 小甜瓜 刻茗
荷 酢橘

《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々

《煮 物》 冷し鉢
柔鮑 冬瓜 里芋 南瓜 ミ
ニトマト 隠元 振り柚子《焼 物》 カマス若狭焼
万願寺湯浸し 揚げじゃこ
小豆羹 玉蜀黍丸《酢 物》 焼茄子山椒酢掛け
燻製鮭 オクラ トマト 黄
パプリカ セルフィーユ《食 事》 土鍋 貝柱御飯
赤出汁
香の物《甘 味》 那須高原湯葉寄せ 胡麻ク
リーム掛け
赤肉メロン マスカット ミン
ト

【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】 くるみメニュー名:料理長おまかせフレンチ
『銀-gin-』期間:2025年7月1日～2025年8月31日ま
で
料金:13,990円

■お品書き

《アミューズ》玉蜀黍とアーモンドミルク
のブランマンジェ
スモークサーモンのババ
ロア風
桃と生ハムのカナッペ《オードブル》鮑のソテーとポルチーニ
のソース《スープ》 トマトとコンソメの冷製スー
プ《ポワソン》 舌平目のムニエル
彩り野菜とバジル入りバター
ソース《サラダ》 水蛸とアボカドのサラダ仕
立て《メイン》 とちぎ和牛フィレのソテー
レモンとフォンドヴォーの
ソース《デザート》 ココナッツのムースとパッ
ションフルーツのソルベ

【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】 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。

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。

■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。



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:和洋折衷『橙-daïdai-』

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで

料金:10,990円



■お品書き

- 《先 付》 百根豆腐
蓴菜 ミントマト 黄パプリカ
セルフイーユ 梅肉 旨出汁
餡
鶏東寺巻 隠元 青唐 レ
モン
- 《前 菜》 海老、ホヤ貝、彩り野菜の
ゼリー寄せ
- 《スープ》 枝豆のポタージュと冬瓜の
ムース
- 《造 里》 本日のお造り合わせ 芽物色々
- 《焼 物》 八汐鱒蓼卸焼
オクラ擦り流し 玉蜀黍真
丈 酢取茗荷
- 《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレのソ
テー
大葉入り和風ソース
- 《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》レモンのムースとマスカル
ポーネのアイス

【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7月1日～2025年8月31日まで

料金:9,990円



■お品書き

- 《先 付》 百根豆腐
蓴菜 ミントマト 黄パプリカ
セルフイーユ 梅肉 旨出汁
餡
- 《お 椀》 炙湯葉真薯
椎茸 人参 絹さや 背油
黒胡椒
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
芽物色々
- 《煮 物》 穴子巻織豆腐
小茄子 蓮芋 柚子 鼈甲
餡
- 《焼 物》 八汐鱒蓼卸焼
オクラ擦り流し 玉蜀黍真
丈 酢取茗荷
- 《酢 物》 つぶ貝蕃茄酢掛け
白瓜 若玉蜀黍 分葱 蛇
目ラディッシュ
- 《食 事》 玉蜀黍御飯 枝豆
赤出汁
香の物

《甘 味》 黒胡麻寄せ ムース ホイッ
プ
赤肉メロン マスカット ラズ
ベリー ミント

【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 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7月1日～2025年8月31日まで

料金:9,990円



■お品書き

- 《アミューズ》玉蜀黍とアーモンドミルク
のブランマンジェ
スモークサーモンのババ
ロア風
桃と生ハムのカナッペ
- 《オードブル》海老、ホヤ貝、彩り野菜の
ゼリー寄せ
- 《スープ》 枝豆のポタージュと冬瓜
のムース
- 《ポワソン》 鱸のポワレ 赤ワインビネ
ガー風味
- 《グラニテ》 オレンジのグラニテ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレの
ソテー
レモンとフォンドヴォーの
ソース
- 《デザート》 レモンのムースとマスカル
ポーネのアイス

【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7月1日～2025年8月31日まで
料金:7,990円



■お品書き

- 《先 付》 茄子豆腐 燻製鮭 オクラ
辛子 ディル 旨出汁 餡
すだれ 麩 ずんだ和え 百合
根 蓮根
鶏東寺巻 隠元 青唐 レ
モン
- 《お 椀》 海老真丈
蓴采 鮑冬瓜 人参 酢橘
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 玉蜀黍饅頭 蟹
大根 長芋 アスパラ 赤胡
椒
- 《焼 物》 勘八照り焼 里芋田楽
南瓜カステラ ピクルス 諸
きゅう カリフラワー
- 《食 事》 玉蜀黍御飯 枝豆
赤出汁
香の物
- 《甘 味》 西瓜ゼリー ホイップ ミント
オレンジ キウイ

【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:ステーキコース『陽-hinata-』
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:8,990円



■お品書き

- 《アミューズ》 玉蜀黍とアーモンドミルク
のブランマンジェ
スモークサーモンのババ
ロア風
桃と生ハムのカナッペ
- 《オードブル》 烏賊と夏野菜のサラダ
梅風味のビネグレット
- 《スープ》 枝豆のポタージュと冬瓜
のムース
- 《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》 季節のフルーツと葡萄の
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】 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：
お子様和食御膳(小学校高学年向け)
期間:2023年4月1日～2026年3月31日ま
で
料金:4,730円

メニュー名：
お子様洋食プレート(小学校低学年向
け)
期間:2023年4月1日～2026年3月31日ま
で
料金:3,300円



grand-Buffer「みのり〜fruttare〜」

メニュー名:

【7月8月限定】栃木県産鮎の塩焼き付
ブッフェ

期間:2025年7月1日～2025年8月31日ま
で

料金:13才以上 8,800円
70才以上 8,250円
7才～12才 6,600円
4才～6才 4,730円

メニュー名:

【7月8月限定】とちぎ霧降高原牛ステー
キ付シェフズブッフェ

期間:2025年7月1日～2025年8月31日ま
で

料金:13才以上 12,100円
70才以上 11,550円
7才～12才 9,900円
4才～6才 8,030円

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 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:**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 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。



【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



【ルームサービス】夕食セット

メニュー名: **和食ディナーセット**

期間: 2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金: 8,800円

メニュー名: **洋食ディナーセット**

期間: 2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金: 8,800円

メニュー名:

お子様和食御膳(小学校高学年向け)

期間: 2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金: 4,730円

メニュー名:

お子様洋食プレート(小学校低学年向け)

期間: 2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金: 3,300円