



CASIKA

ハーヴェストクラブ鬼怒川 CASIKA-川岸果- BUFFET DINING

メニュー名:

料理長厳選 逸品付き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buffet**

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 (9月30日まで) 6,600円
(10月1日から) 7,260円
70才以上 (9月30日まで) 6,050円
(10月1日から) 6,655円
7才～12才(9月30日まで) 4,400円
(10月1日から) 4,840円
4才～6才(9月30日まで) 2,530円
(10月1日から) 2,750円

メニュー名:**朝食buffet**

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 (9月30日まで) 2,695円
(10月1日から) 3,300円
7才～12才(9月30日まで) 1,705円
(10月1日から) 1,980円
4才～6才(9月30日まで) 1,100円
(10月1日から) 1,320円



ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kusabi(くさび)

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
夏野菜揚げ浸し和え
- ・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。



ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kisuge(きすげ)

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
- ・造り
 - 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 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: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 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:

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 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。



ハーヴェストクラブ鬼怒川 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



VIALA鬼怒川溪翠 晃(けい)

Restaurant 晃(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:【夏限定シェアコース】
前田牧場骨付きステーキコース期間:2025年7月19日～2025年8月31日まで
料金:3名様 33,000円～

■お品書き

帆立貝

とうもろこし

チャバタ プリオッシュ・ブル
ル

雨蛙果樹園ブルーベリー

ガーリックライス

前田牧場骨付きステーキ

あんず

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 【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:【夏限定ライトコース】
SHIMOTSUKE(下野)期間:2025年7月19日～2025年8月31日まで
料金:9,900円

■お品書き

2種のアミューズ

魚介類パテ

チャバタ プリオッシュ・ブル
ル

ビーツ

国産牛ロース

※追加料金でフィレ肉にグ
レードアップすることができ
ます

50g 880円/100g 1,430円

とうもろこし

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 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:カウンターコース HINOHO
(火の穂)期間:2025年7月1日～2025年8月31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

じゃがいも チーズ

車海老

鮎

旬魚 きくらげ

水茄子

田村牧場短角牛

とうもろこし

赤紫蘇 薔薇 シャインマス
カット

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】 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。



VIALA鬼怒川溪翠 晃(けい)

Restaurant 晃(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:テーブルコース KUNUGI(桐)
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ

帆立貝

チャバタ

ブリオッシュ・ブール

とうもろこし

鮑 椎茸

太刀魚

雨蛙果樹園ブルーベリー

田村牧場短角牛

あんず

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 【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:テーブルコース KONARA
(小櫓)
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

3種のアミューズ

魚介類パテ

チャバタ ブリオッシュ・ブール

ピーツ

鱸 花ズッキーニ

枝豆

仔羊

とうもろこし

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 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-KASHI(檉)
期間:2025年7月1日～2025年8月31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。



VIALA鬼怒川溪翠 朝食

メニュー名:【9月30日まで】
和朝食(ハーフブッフェ付き)

期間:2022年12月10日～2025年9月30日
まで
料金:3,520円

メニュー名:【9月30日まで】
洋朝食(ハーフブッフェ付き)

期間:2022年12月10日～2025年9月30日
まで
料金:3,520円

メニュー名:【9月30日まで】
**お子様朝食 高学年メニュー
(ハーフブッフェ付き)**

期間:2023年6月1日～2025年9月30日
まで
料金:2,970円

メニュー名:【9月30日まで】
**お子様朝食 低学年メニュー
(ハーフブッフェ付き)**

期間:2022年12月10日～2025年9月30日
まで
料金:2,420円



VIALA鬼怒川溪翠 朝食テイクアウト

メニュー名:

ベーコンエッグチーズマフィン

期間:2025年5月13日～2026年3月31日ま
で

料金:1,890円

メニュー名:**おにぎり弁当**

期間:2025年4月1日～2026年3月31日ま
で

料金:1,620円



VIALA鬼怒川溪翠 ランチ TAKE OUT

メニュー名: 夏限定メニュー.
「溪翠のテイクアウト」

期間: 2025年7月23日～2025年8月31日まで

料金: 溪翠のかき氷(桃みるく) 1,188円～
枝豆の薪火焼き 756円
グリーンアップルモヒート 770円
フローズンスカイトニック 756円
めろんみるく 648円

メニュー名: 溪翠 の「TAKE OUT」

期間: 2023年7月15日～2026年3月31日まで