



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
- ・造里 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 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: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
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 鱸煮浸し
- ・揚物 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 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: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 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。



## 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】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:

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。

## VIALA鬼怒川溪翠 昴(けい) Restaurant 昴(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・ブルー  
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・ブルー  
ル  
ピーツ  
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 シヤインマス  
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 昴(けい) Restaurant 昴(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  
(小檜)  
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(檜)  
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 昺(けい) Restaurant 昺(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:

お子様メニューKOEDA(小枝)

期間:2025年7月1日~2025年8月31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 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。



VIALA鬼怒川溪翠 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:季節野菜の薪火焼き  
期間:2024年4月1日~2026年3月31日まで  
料金:1,540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



## VIALA鬼怒川溪翠 夕食 ルームサービス

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: 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: 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

メニュー名:

その他ルームサービス(アラカルト・ドリンク)

期間: 2025年7月19日～2026年3月31日まで



## 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 ルームサービス

メニュー名:【9月30日まで】

朝食 ルームサービス

期間:2022年12月10日～2025年9月30日  
まで

料金:大人料金 3,520円  
お子様高学年メニュー 2,970円  
お子様低学年メニュー 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



VIALA鬼怒川溪翠 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:【9月30日まで】  
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

## VIALA鬼怒川溪翠 低アレルゲンメニュー

メニュー名:【9月30日まで】

低アレルゲン対応

【朝食】お子様メニュー

期間:2025年2月1日～2099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