



CASIKA

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

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:とちぎ和牛と松茸会席

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで
料金:24,200円

■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀替り 松茸と那須鶏の土瓶蒸し
- ・造り 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 とちぎ和牛と松茸のすき煮
- ・揚げ物 松茸天麩羅
- ・強肴 とちぎ和牛ローストと松茸炭火焼き
- ・食事 松茸土鍋御飯
香の物 赤出汁
- ・食後 旬の果実と無花果アイス

※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:kusabi(くさび)

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ・アミューズトリュフと子芋のコロッケと生ハム
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 車海老葛打ち 菊花仕立て
- ・造り 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 太刀魚のグリエ 柑橘アンチョビソース
- ・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 秋刀魚とポルチーニ茸の土鍋御飯
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:soleil(それいゆ)

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・アミューズ ハモンセラーノ トリュフと子芋のコロッケ
- ・オードブル 鴨の菜園風サラダ
- ・スープ サツマイモのポターージュ
- ・ポワソン 太刀魚のグリエ 柑橘アンチョビソース
- ・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9月1日～2025年10月31日まで
料金:9,680円

■お品書き

- ・旬肴
 - ・紫芋豆乳ぷりん
 - ・秋刀魚黄身おろし和え
 - ・とちぎ霧降高原牛菊菜包み
- ・前菜 那須産舞茸とベーコンのフリカッセ
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 鰯 茄子 日光ゆばの炊き合わせ
- ・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 栗御飯
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 𩺰(けい)

Restaurant 𩺰(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9月1日～2025年10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

Battou

かすみ鴨 バターナッツ

新いか

シマダイ 青紫蘇 秋茄子

松茸

田村牧場短角牛

舞茸

無花果

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(桐)

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで

料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ

金華鱈

チャバタ プティナチュール

南瓜

伊勢海老

カマス 松茸

黒ニンニク

田村牧場短角牛

さつまいも 洋梨 アマゾン

カカオ

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9月1日～2025年10月31日まで

料金:12,100円



■お品書き

3種のアミューズ

毛蟹

チャバタ プティナチュール

蓮根

金目鯛

ホロホロ鳥

林檎 古々味酛

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。



VIALA鬼怒川溪翠 炆(けい)

Restaurant 炆(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(樫)
期間: 2025年9月1日～2025年10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、プティナチュール
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9月1日～2025年10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 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 𠂔(けい) Restaurant 𠂔(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: 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