



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:

【期間限定メニュー】秋の味覚和食会
席(9月10月限定)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

先付	松茸菊花浸し 春菊 坂本菊 松茸と炙り秋刀魚寿司
御椀変わり	松茸土瓶蒸し 松茸 鱧 車海老 銀杏 三つ葉 酢橘
造里	本日の盛り合わせ 芽物色々
煮物	菊花蕪合鴨そぼろ鑄込み 蟹餡 刻み柚子
焼物	焼松茸 又は 松茸八幡巻 公孫樹丸十 甘長獅子唐 鼈甲生姜 酢橘
酢物	那須高原湯葉かんぴょう 鼈甲酢掛け 長芋 焼椎茸 舞茸 枸杞 の実 セルフィーユ
食事	土鍋 松茸御飯 三つ葉 赤出汁 香の物
甘味	わらび餅 黒蜜 黄粉 柿 シヤインマスカット

【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】

■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:【9/1～】天色～あまいろ～

期間:2025年9月1日～2025年10月31日ま
で
料金:15,400円

■お品書き

Amuse-bouche秋刀魚と那須のルーロー
シードルクリームソース
フォアグラのテリーヌと
マッシュルームのチュイル
那須郡司豚とモッツアレ
ラチーズのクロケットHors-d'œuvre 鰻と高根沢産コシヒカリ
のガレット

ポルト酒のソース

Soupe 松茸とコンソメスープ

Poisson 甘鯛のパワレ 那須産
蕪のヴルーテViande とちぎ和牛フィレのソテー
那須産赤ワインソースDessert 茨城県産栗のクレーム・
ブリュレとバナナのグラ
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【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:【9/1～】白藤～しらふじ～

期間:2025年9月1日～2025年10月31日ま
で
料金:13,750円

■お品書き

旬彩 秋茄子琥珀寄せ
柿と木の子の白和え
炙り秋刀魚橙酢掛け
手毬杏子
胡桃艶煮
小芋絹かつぎ
諸子まさご揚げ御椀 萩真丈と炙り甘鯛
松茸 大根人参 酢橘

造里 本日の盛り合わせ 芽物色々

煮物 国産牛煮込み
長芋 蕪 赤蒟蒻 青唐
辛子 共地餡焼物 栃木県産頂鱒味噌巻織焼
玉葱餡
揚牛蒡 刻茗荷 セルフィー
ユ食事 土鍋 栗御飯
赤出汁 香の物甘味 りんご寄せ
梨 葡萄 石榴 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】

■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:【9/1〜】萌黄〜もえぎ〜

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

前菜 鮭のマリネ 黒ニンニクと甘酒のピューレ
茨城県産栗とクリームチーズのムース
那須郡司豚のパテ・ド・カンパーニュ
栃木県産林檎と海老のタルトレット
いっこく野州どりのコンフィ

御椀 那須高原湯葉豆乳スープ
仕立て
自家製豆腐菊花真薯 松茸
大根人参 葱 酢橘

冷菜 鮮魚のカルパッチョ サラダ
仕立て
栃木県産人参と玉葱のドレッシング

煮物 薩摩芋饅頭
きのご飯 揚牛蒡 セルフィーユ 振り柚子

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー
那須産味噌ソース

食事 土鍋 白御飯(高根沢産こしひかり)
澄まし汁 お番菜

デザート 洋梨のムース 那須御養卵
のバニラアイス添え

【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

メニュー名:【9/1〜】炎〜ほむら〜

期間:2025年9月1日〜2025年10月31日まで

料金:10,450円



■お品書き

Salad 太刀魚と秋野菜のサラダ
白バルサミコ酢のビネグレット

Soupe 那須産バターナッツかぼちゃ
のポタージュ
米粉のニョッキ添え

Viande とちぎ霧降高原牛ロースの
グリエ 茸のソース
または、
とちぎ霧降高原牛フィレのソ
テー 茸のソース

Dessert 季節のフルーツと柿のソル
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。

メニュー名:【9/1〜】董〜すみれ〜

期間:2025年9月1日〜2025年10月31日まで

料金:9,350円



■お品書き

旬彩 南瓜茶碗蒸し 銀鮎 枸杞
の実
野州鶏松風 湯葉寿司
紫花豆甘露煮
燻製鮭黄味手毬
栃木県産大岩魚塩焼
酢取玉葱 酢橘
すだれ麩利久和え

中皿 合鴨サラダ
水菜 長芋 焼エリンギ
蕪 分葱
刻茗荷 塩ポン酢ドレッシング

煮物 薩摩芋饅頭(百合根胡桃入
り)
菊花きのご飯 鴨地葱 振
り柚子

食事 零余子御飯
赤出汁 香の物

甘味 水菓子
梨 葡萄 オレンジ セル
フィーユ

【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。

【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：
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:【10/1〜】シェフズブッフェ

期間:2025年10月1日〜2026年3月31日まで

料金:13歳以上 7,260円
70歳以上 6,655円
7歳〜12歳 4,840円
4歳〜6歳 2,750円

メニュー名:【10/1〜】朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日〜2026年3月31日まで

料金:13歳以上 3,300円
7歳〜12歳 1,980円
4歳〜6歳 1,320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。



【ルームサービス】夕食セット(那須Retreat・ペトルーム・コテージ限定)

メニュー名：
和食ディナーセット(那須Retreat・ペ
トルーム・コテージ限定)

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(那須Retreat・ペ
トルーム・コテージ限定)

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)
(那須Retreat・ペトルーム・コテージ
限定)

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)(那須Retreat・ペトルーム・コテ
ージ限定)

期間:2025年6月1日～2026年3月31日ま
で
料金:3,300円