



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:kusabi(くさび)

期間:2025年11月1日~2025年12月28日
まで
料金:14,520円



■お品書き

- ・アミューズポワローと大滝日光サーモンのタルタル
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀替り ずわい蟹と北海浅蜷の土瓶蒸し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 オマール海老のナージュ風 サフラン風味
- ・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 天然鯛かぶら土鍋御飯 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11月1日~2025年12月28日
まで
料金:12,100円



■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀替り ずわい蟹と北海浅蜷の土瓶蒸し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 鯛かぶら蒸し
- ・焼物 海老芋胡桃味噌焼き
- ・強肴 とちぎ霧降高原牛ロースト 赤土佐酢
- ・食事 いろいろ茸御飯 香の物 赤出汁
- ・食後 西洋梨葡萄酒煮 百合根くりむ

※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11月1日~2025年12月28日
まで
料金:12,100円



■お品書き

- ・アミューズ ポワローと大滝日光サーモンのタルタル
- ・オードブル 鴨胸肉のエグユイエット 柑橘風味のシロップのラケ サラダ仕立て
- ・スープ 舞茸のコンソメスープ
- ・ポワソン オマール海老のナージュ風 サフラン風味
- ・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11月1日~2025年12月28日
まで
料金:9,680円



■お品書き

- ・旬肴
 - ・秋の実胡桃和え
 - ・日光寄せゆば いくら醤油漬け
 - ・とちぎゆめポーク味噌漬けロースト
- ・前菜 帆立のグリエと新里ねぎのポシェ
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 鯛かぶら蒸し
- ・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 いろいろ茸御飯
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:カウンターコース HINOHO (火の穂)

期間:2025年11月1日~2025年12月26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
- マグロ 茄子
- カリフラワー 牛タン
- 川俣軍鶏 伊勢海老
- 三陸翡翠あわび 菊芋 黒トリュフ
- 蕪
- 田村牧場短角牛
- 蟹 板湯葉
- ラムレーズン
- 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11月1日~2025年12月26日まで
料金:15,730円



■お品書き

- 3種のアミューズ
- マグロ
- チャバタ プティナチュール
- 舞茸
- 三陸翡翠あわび
- 甘鯛
- 大根
- 田村牧場短角牛
- マロン
- 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11月1日~2025年12月26日まで
料金:12,100円



■お品書き

- 3種のアミューズ
- かすみ鴨 蕪 芹
- チャバタ プティナチュール
- さつまいも
- 真鱈
- 曾我の屋ポーク
- ヴィーガンチーズ
- 洋梨
- 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 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)
料金:薪火野菜付き 19,800円



■お品書き

前田牧場
熟成骨付きステーキ(500g~
600g)

薪火野菜

赤ワインソース

【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:お子様メニュー-KASHI(樫)
期間:2025年11月1日~2025年12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 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:
お子様メニュー-KOEDA(小枝)
期間:2025年11月1日~2025年12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:
ご好評につき延長!【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~2026年3月31日まで
料金:3名様 33,000円~

メニュー名:
ご好評につき延長!【ライトコース】
SHIMOTSUKE(下野)
期間:2025年7月19日~2026年3月31日まで
料金:9,900円

メニュー名:季節野菜の薪火焼き
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2024年4月1日~2026年3月31日まで
料金:880円~

メニュー名:薪火アラカルト
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2025年8月17日~2026年3月31日まで
料金:770円~

メニュー名:
ホテルメイドのホールケーキ
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2025年4月1日~2026年3月31日まで
料金:生クリーム 4号 4,598円~
生クリーム 5号 5,082円~
チョコクリーム 4号 5,445円~
チョコクリーム 5号 5,929円~

メニュー名:フルーツメッセージプレート
※アレルギー対応は致しかねます
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:【倍!】溪翠の薪火うな重
期間:2025年9月12日~2026年3月31日まで
料金:14,300円



■お品書き

栃木県那珂川町
国産鰻 2尾
鰻肝のコンソメスープ
たまり醤油漬け

【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:溪翠の薪火うな重
期間:2025年4月1日~2026年3月31日まで
料金:7,700円



■お品書き

栃木県那珂川町
国産鰻 1尾
鰻肝のコンソメスープ
たまり醤油漬け

【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:
【倍!】溪翠の薪火ステーキ重
期間:2025年9月12日~2026年3月31日まで
料金:14,300円



■お品書き

和牛ロースステーキ 400g
オニオンソース
薪火焼き野菜
コンソメスープ
サラダ

【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 夕食 ルームサービス

メニュー名: 溪翠の薪火ステーキ重

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 7,700円



■お品書き

和牛ロースステーキ 200g
オニオンソース
薪火焼き野菜
コンソメスープ
サラダ

【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: お子様ルームサービス

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 6,050円



■お品書き

フリッタータ
辛味チキン
チーズボール
ポテトフライ
本日のスープ
ライス または パン
シーザーサラダ
魚介類の薪火焼き
霧降高原牛ロース肉の薪
火ステーキ
紅茶のクレームブリュレ 季
節のフルーツ

【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 夕食 ルームサービス

メニュー名:その他ルームサービス
(アラカルト・ドリンク)

※アレルギー対応は致しかねます

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:【10月1日より新登場】
NEW!溪翠の朝カレー
(ハーブブッフェ付き)
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:4,180円



■お品書き

栃木しゃものキーマカレー
雑穀ライス

薪火焼き野菜
那須三元豚ソーセージ
紫キャベツの乳酸発酵漬け
焼きチーズ
チーズナン

【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:【10月1日より】
和朝食(ハーブブッフェ付き)
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:4,180円



■お品書き

「主菜」を下記の内容からお一つお選びいただけます。
・本日の焼き魚 出汁巻き玉子
・日光HIMITSU豚の炭焼き豚汁

納豆(自然栽培大豆 “奇跡の納豆”)

甘酒
煮物
豆腐

ごはん(ゆうだい21)
お味噌汁 ※焼き魚ご注文の方のみ
香の物
海苔の佃煮

【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:【10月1日より】
洋朝食(ハーブブッフェ付き)
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:4,180円



■お品書き

「メインプレート」を下記の内容からお一つお選びいただけます。
・オムレツ
・クロックムッシュ
・エッグベネディクト

日替わりスープ
甘酒
豚肉の赤ワイン煮

那須三元豚ソーセージ
皮付きじゃがいもフライ
グリーンサラダ

【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 朝食

メニュー名:【10月1日より】
お子様朝食 高学年メニュー
(ハーブブッフェ付き)

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,520円



■お品書き

「メインプレート」を下記の内容から一つお選びいただけます。

- ・オムレツ
- ・スクランブルエッグ
- ・目玉焼き

日替わりスープ

フレンチトースト

チキンナゲット

皮付きじゃがいもフライ

グリーンサラダ

ラタトゥイユ

【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 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:【10月1日より】
お子様朝食 低学年メニュー
(ハーブブッフェ付き)

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:2,860円



■お品書き

日光玄そば粉のパンケーキ
フルーツ

日替わりスープ

皮付きじゃがいもフライ
ラタトゥイユ

【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【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 ルームサービス

メニュー名:【10月1日より】

朝食 ルームサービス

※詳細は「朝食」ページ参照

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま

で

料金:大人料金 4,180円

お子様高学年メニュー 3,520円

お子様低学年メニュー 2,860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4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,890円



■お品書き

ベーコンエッグチーズマフィン
チキンナゲット
皮付きポテトフライ
オニオンソテー
スープ

【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: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



■お品書き

日光誉醤油の薪火焼きおにぎり
鮭おにぎり
からあげ
出汁巻き玉子
煮物
香の物
お味噌汁

【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 ランチ TAKE OUT

メニュー名: 溪翠の「TAKE OUT」

※アレルギー対応は致しかねます

期間: 2025年9月8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:【10月1日より】
低アレルゲン対応
【朝食】大人メニュー

期間:2025年10月1日~2099年12月31日まで

料金:3,300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:【10月1日より】

低アレルゲン対応

【朝食】お子様メニュー

期間:2025年10月1日～2025年12月31日

まで

料金:1,650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