



【年末年始メニュー】

メニュー名：
【12/31～1/3】雅～みやび～(料理長
おまかせ和食会席)
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:16,980円



■お品書き

- 《旬 菜》 真名鰹西京焼
荳胡麻和え(北寄貝 壬生
菜 焼椎茸)
河豚手毬寿司(昆布〆)梅
肉 葱 いくら
伊勢海老黄味揚 酢橘
合鴨コース曙煮
栗渋皮煮
菊花蕪梅酢漬
- 《御 椀》 蛤道明寺と那須御養卵玉
子豆腐
大黒占地 菜花 鶴大根
人参 木の芽 金箔
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮 物》 聖護院大根利久味噌掛け
柔鮑 里芋 筍 菜花 刻柚
子
- 《御凌ぎ》 そば 針長芋 山葵 もみ海
苔
- 《焼 物》 国産牛サーロイン
海老芋 南瓜 ロマネスコ
甘長獅子唐 赤ピーマン
オイル醤油 山葵 塩 レモ
ン
- 《酢 物》 那須高原湯葉と雲子南蛮
漬け
焼白美人葱 蛇腹胡瓜 若
芽 針ラディツシュ

メニュー名：
【12/31～1/3】彩～いろどり～(料理長
おまかせフレンチ)
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:16,980円



■お品書き

- 《アミューズ》 ラングスティーヌとグリー
ンマスタードのソース
ラパンのフリカッセ 人
参のピュレ
八汐鱒と帆立貝のゼリー
寄せ
- 《オードブル》 フォアグラと那須白美人
葱のタルトレット
- 《スープ》 那須産蕪とズワイ蟹の
スープ
- 《ポワソン》 イセエビのアンクルート
サフランとヴェルモットの
ソース
- 《ヴィアンド》 とちぎ和牛フィレソテー
と骨付き仔羊肉のロティ
赤ワイン風味のグレービー
ソースと
ローズマリー風味のジュ
ド・アニョー
- 《フロマージュ》那須産チーズ・アソート
- 《デザート》 とちあいかとピスタチオ
のムース

【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】 くらみ

■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：
【12/31～1/3】縁～えにし～(和洋折
衷)
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:14,980円



■お品書き

- 《先 付》 柔鮑飯蒸し 玉子餡 菜花
金箔 振り柚子
甘鯛西京焼 雪輪蓮根 紫
花豆
- 《前 菜》 オマール海老と帆立貝のガ
レット
- 《スープ》 魚介類のスープ仕立て サ
フラン風味
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮 物》 百合根饅頭(鶏そぼろ鑄込
み) 蟹餡
蕪 筍 梅人参 絹さや 金
箔 振柚子
- 《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレ
那須産大根のピュレと和風
ソース
- 《食 事》 白ご飯(高根沢町産コシヒカ
リ)
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》シャンパンとフルーツのムー
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】 くらみ

■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

《食 事》 鯛御飯 三つ葉
赤出汁
香の物盛り合わせ

《甘 味》 りんごのコンポート セル
フィーユ
黒糖羹 黄粉
いちご パイナップル キウ
イ 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。

【年末年始メニュー】

メニュー名:【12/31~1/3】舞~まい~
(和食会席)期間:2025年12月31日~2026年1月3日まで
料金:13,980円

■お品書き

- 《旬 菜》 帆立貝酢味噌掛け
養老豆腐 蒸雲丹 とび子
山葵 セルフィーユ 金箔
百合根カステラ
蟹東寺揚げ 青唐
慈姑胡麻麩田楽
- 《御 椀》 那須高原湯葉真丈
炙甘鯛 相生結 占地 芽
蕪 松葉柚子 金箔
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮 物》 宮城県産金華銀鮭蕪蒸し
生海苔餡
舞茸 朧昆布 銀杏 柚子
胡椒
- 《御凌ぎ》 蕎麦 針長芋 葱 山葵 も
み海苔
- 《焼 物》 金目鯛味噌幽庵焼
子持ち昆布浸し 壬生菜
椎茸 糸賀木
海老真丈黄味焼 酢取花蓮
根
- 《食 事》 蟹御飯
赤出汁
香の物盛り合わせ
- 《甘 味》 那須牛乳峰岡豆腐 抹茶ソー
ス
いちご オレンジ パイナッ
プル 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】くるみメニュー名:【12/31~1/3】華~はな~
(フレンチ)期間:2025年12月31日~2026年1月3日まで
料金:13,980円

■お品書き

- 《アミューズ》那須郡司豚のプチシュー
キャビアとアボカドのカナッ
ペ
那須野ヶ原牛のミートボー
ル
- 《オードブル》エビス香る鴨肉のロースト
と矢板産焼き林檎
- 《スープ》 緑黄色野菜のポタージュ
と帆立貝のグリエ
ハーブの泡
- 《ポワソン》 金目鯛のポワレ
春菊のピュレとシードルソー
ス
- 《グラニテ》 鳳凰美田とデコポンのグ
ラニテ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレの
ソテー ソースペリゲー
- 《デザート》 カカオのクレープと温かい
ベリーソース

【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 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:【朝食1/1・1/2】寿膳

期間:2026年1月1日~2026年1月2日まで
料金:6,600円

■お品書き

- 【壺の重】 銀鱈西京焼 紅白蒲鉾
伊達巻 栗金団 黒豆
数の子 絵馬蒲鉾
紅白なます 編笠柚子
金柑蜜煮
花蓮根 紅白はじかみ
錦玉子 鶏松風 蛸柔煮
昆布巻 子持鮎甘露煮
海老芝煮 奈良漬
里芋 筍 梅人参 落 手毬麩
田作り 蒟蒻
紅白ちよろぎ
南天 樗 祝熨斗 祝串
紅白懷敷
- 【貳の重】 黒豚と鶏肉の和風テリーヌ
スモークサーモンのサラダ
鴨肉のオレンジソース
とちぎ霧降高原牛のロース
トビーフ
いっこく野州どりのガラン
ティーヌ
- 【雑煮椀】 お餅 大根 人参
鶏つみれ 青菜 柚子
- 【茶碗蒸】 海老 占地 銀杏 鶏肉 三
つ葉
- 【食 事】 御赤飯

※予約時間につきましてはホテルにお問い合わせ
ください。
※正月限定メニューの為、メニューの変更は致
しかねます。予めご了承くださいませ。
※お子様用には、お子様和食御膳3,850円、お
子様プレートを3,080円にてご用意しております。

【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

■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。

【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。



【年末年始メニュー】

メニュー名:

【12/31～1/3】シェフズブッフェ

期間:2025年12月31日～2026年1月3日ま
で

料金:13才以上 7,810円
70才以上 7,205円
7才～12才 5,390円
4才～6才 3,300円

メニュー名:**【朝食1/1～1/3】新春ブッフェ**

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:13才以上 3,630円
7～12才 2,310円
4～6才 1,650円



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:
萌黄〜もえぎ〜【1月2月限定】東急ハ
ヴェストクラブごちそうレシピ2025 最
優秀賞受賞作品を食べられるコース
はこちら

期間:2026年1月4日〜2026年2月28日ま
で
料金:12,100円



■お品書き

アミューズ 大田原産黒米のムース じゅ
うねんの香

スープ 海老とあんこうのブイヤベ
ース風

造里 本日の盛り合わせ

煮物 八汐鱒と湯葉のとうろ米粉
寄せ 蕪淡雪 柚子銀鮓

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレのソ
テー
レホール風味の和風ソー
ス

食事 白御飯(高根沢産こしひか
り)
赤出汁 お番菜

デザート 求肥に包まれた“とちあい
か”のムースと練乳のグラ
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】 くらみ

■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:天色〜あまいろ〜

期間:2026年1月4日〜2026年2月28日ま
で
料金:15,400円



■お品書き

アミューズ ズワイ蟹のフラン 雲丹風
味のソース
ヤリイカと那須郡司豚のファ
ルス
ふぐのフリットと菊芋のピュ
レ

オードブル フォアグラと白インゲン豆
栃木県産林檎とジュ・ド・カ
ナールのソース

スープ いっこく野州どりとな須産茸
のスープ
パイ包み焼き

魚料理 黒ムツのポワレ
根セロリと赤ワインのソース

肉料理 とちぎ和牛のソテー
那須産ポテトのクーリーと
ジュ・ド・ブフのソース

デザート サバイヨンソースととちあい
かのフルーツグラタン
那須牛乳のソルベ

【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】 くらみ

■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:白藤〜しらふじ〜

期間:2026年1月4日〜2026年2月28日ま
で
料金:13,750円



■お品書き

旬彩 那須高原湯葉豆腐 雲丹
いくら 梅大根 山葵 セル
フィーユ
甘海老利久和え 芹 榎茸
松の実

鮫肝旨煮 青海苔
梅花百合根 梅肉
公魚南蛮漬 焼葱 玉葱
人蔘
北寄貝壬生菜黄茈浸し
河豚小袖寿司 筑紫昆布

御椀 炙蟹真丈 春菊
梅大根 人蔘 椎茸 白木
耳 針生姜

造里 本日の盛り合わせ

煮物 国産牛味噌煮込み
里芋 占地 栗麩 法蓮
草 振柚子

焼物 甘鯛若狭焼
落の唐田楽 チーズカス
テラ 雪輪蓮根

食事 土鍋 貝柱御飯
赤出汁 香の物

甘味 黒糖しるこ
苺 キウイ デコポン

【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】 くらみ

■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



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:炎〜ほむら〜

期間:2026年1月4日〜2026年2月28日まで
料金:10,450円

■お品書き

サラダ 鱈のムニエル サラダ仕立て
グリーンマスタードのビネグレット

スープ レンズ豆のポタージュと那須産ベーコンのグリエ

肉料理 とちぎ霧降高原牛ロースのグリエ 又は、とちぎ霧降高原牛フィレのソテー マデラソース

デザート フルーツのコンポートと苺のソルベ

【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】 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:薫〜すみれ〜

期間:2026年1月4日〜2026年2月28日まで
料金:9,350円

■お品書き

旬彩 カリフラワー寄せ 蒸し雲丹
梅肉 隠元 デイル 旨出汁
鰯
海鼠ポン酢 大根卸し
帆立貝手毬寿司 いくら
石垣カステラ
叩き牛蒡
山女魚唐揚げ 青唐 レモン
つぶ貝壬生菜浸し

中皿 八汐鱒と大根ステーキ 黒
酢鰯
赤蒟蒻 筍 長芋 絹さや
牛蒡 セルフィーユ

煮物 黒陸奥蕪蒸し 銀鰯 山葵

食事 里芋御飯
赤出汁 香の物

甘味 水菓子
苺 メロン パイナップル
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。

メニュー名:

お子様和食御膳(小学校高学年向け)

期間:2025年6月1日〜2026年3月31日まで
料金:4,730円

■お品書き

口 取 白身魚西京焼 玉子焼 酢
取茗荷 カステラ 焼売 肉
まん 鶏のから揚げ ポテト
生野菜 ドレッシング

揚 物 天婦羅盛り合わせ
海老 白身魚 季節の野
菜 天出汁 抹茶塩

蒸 物 茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸
銀杏 三つ葉

煮 物 里芋饅頭 鱈甲鰯 青味

食 事 うどん(冷製 又は 温製)
葱 生姜 刻み海苔

お寿司 握り寿司 鮪 烏賊 海老
サーモン いくら
かんぴょう巻き お稲荷さ
ん 白がり

デザート ミルクレープケーキ
バニラアイス チュイル
ホイップクリーム、ラズベ
リー、ブルーベリー、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：
お子様洋食プレート(小学校低学年向け)

期間：2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金：3,300円



■お品書き

メインプレート・ポークシチュー ブロッコリー ミニキャロット
・チキンライス
・サイコロステーキ 和風ソース
・ミートソーススパゲッティ
・海老フライ 鶏唐揚げ
ポテト パセリ
(コンディメント)ケチャップ レモンカルチェ タルタルソース

サラダ グリーンリーフ、レッドフリール、きゅうり、水菜、オニオン、ミニトマト
フレンチドレッシング

スープ ポテトのポタージュ クルトン

デザート ミルクレープケーキ
バニラアイス チュイル
ホイップクリーム、ラズベリー、ブルーベリー、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 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: 萌黄〜もえぎ〜

期間: 2025年9月1日〜2026年3月31日まで
料金: 12,100円



grand-Buffer「みのり〜fruttare〜」

メニュー名: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: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。

メニュー名:**季節のフルーツタルト**
料金:5号(約15cm) 3,850円
6号(約18cm) 4,950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。

メニュー名:**チョコレートムースケーキ**
料金:6号(約18cm) 5,500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。



【夕食】低アレルゲンメニュー

メニュー名: **低アレルゲンメニュー(大人)**
期間: 2021年7月1日～2026年3月31日まで
料金: 7,260円

メニュー名:
低アレルゲンメニュー(お子様)
期間: 2021年7月1日～2026年3月31日まで
料金: 2,640円



【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・ペッ
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



ランチボックス(お渡し時間 12:30)

メニュー名:和食ランチボックス

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:1,980円

メニュー名:洋食ランチボックス

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:1,980円