



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:

萌黄〜もえぎ〜【1月2月限定】東急ハー
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
北寄貝壬生菜黄茱浸し
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 八汐鱈と大根ステーキ 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
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