



CASIKA

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

メニュー名:【4月15日から】夕食buffet
期間:2026年4月15日～2027年3月31日まで
料金:13才以上 7,260円
7才以上 6,655円
7才～12才 4,840円
4才～6才 2,750円

メニュー名:【4月15日から】朝食buffet
期間:2026年4月15日～2027年3月31日まで
料金:13才以上 3,300円
7才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円

メニュー名:【4月14日まで】朝食buffet
期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:13才以上 3,300円
7才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円

ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:【シグネチャーコース】遷-
UTSUROI-期間:2026年4月1日～2026年5月31日
まで
料金:14,960円

■お品書き

- ・はじめに 日光豆乳 鯉出汁 日光HIMITSU豚
- ・アペタイザー 鯛の子 飯蛸 地場筍
- ・スープ 新玉葱 和出汁 桜海老
- ・造り 南鰯 鯛 初鯉
- ・魚料理 眼張 地蛤 白ワイン
- ・肉料理 とちぎ和牛 マッシュポテト 出汁
- ・食事 米粉麺 白味噌 アーモンドミルク
- ・デザート 酒粕 ブリュレ とちあいか

※3日前までの要予約

当日の新鮮な食材や季節の食材を使用したメニュー構成の為、一部内容が変更となる場合がございます。

28品目アレルギーのお持ちの方は、低アレルギーメニューの提供となりますので、ご理解いただきますようお願い致します。

【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:【ライトコース】響-HIBIKI-

期間:2026年4月1日～2026年5月31日
まで
料金:10,450円

■お品書き

- ・はじめに 蛤昆布出汁 日光HIMITSU豚
- ・冷前菜 蛸烏賊 木の芽 白ワイン
- ・温前菜 新じゃが芋 日光御養卵
モッツアレラチーズ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛 焙じ茶
醤油
- ・食事 高根沢産こしひかり 蔵出し
味噌 旬魚
- ・デザート 大笹牧場牛乳 生クリーム
黒蜜

※当日16時までの要予約

当日の新鮮な食材や季節の食材を使用したメニュー構成の為、一部内容が変更となる場合がございます。

28品目アレルギーのお持ちの方は、低アレルギーメニューの提供となりますので、ご理解いただきますようお願い致します。

【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。



ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:【お子様コース】yu

期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:4,235円

メニュー名:

【幼児メニュー】うどん・おにぎりセット

期間:2025年2月1日～2027年3月31日まで
料金:800円



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:4月1日より【限定8席！】
シェフズカウンター HINOHO
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:24,200円



■お品書き

4種のアミューズ

パン・ド・シャンピニオン

鹿 越冬野菜

ツブ貝 穴熊 そら豆

たけのこ 初鰯

旬魚 アミエビ

人参 フェネグリーク

田村牧場短角牛

～シグネチャーディッシュ～
新ごぼう 栃木しゃも ゆう
だい21

エディブルフラワー ココナツ
ツ

～森の口福～

ミニアルディーズ

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【シグネチャーコース】
KUNUGI(桐)
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ

ホワイトアスパラガス 蛤
レモン

チャバタ プティナチュール

じゃがいも ゴーダチーズ

そら豆 那須三元豚

大イワナ 若芽

なすの 春の泡 ナッツ

短角牛 筍 青菜 熟成黒
梅

とちおとめ 蓬 ヨーグルト

～森の口福～

ミニアルディーズ

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:NEW!!4月1日より
テーブル【ライトコース】TOCHI
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

2種のアミューズ

かすみ鴨 黒ニンニク ごぼ
う

チャバタ プティナチュール

ヒラスズキ アサリ 朝日

ホワイトアスパラガス とち

あいか ゆきやなぎ

経産和牛

※追加料金で前田牧場赤
身牛ヒレ肉にグレードアップ
することができます
50g 880円/100g 1,430円/
150g 2,145円

日光湯波 さかたの塩

～森の口福～

ミニアルディーズ

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 𩺰(けい)

Restaurant 𩺰(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(檜)
期間: 2026年3月1日～2026年5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: 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KOEDA(小枝)
期間: 2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金: 4,235円



■お品書き

メイン 季節の温野菜
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:季節野菜の薪火烧き
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2024年4月1日～2027年3月31日まで
料金:1,980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～2027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～2027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～2027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～2027年3月31日まで
料金:14,300円

メニュー名:溪翠の薪火うな重
期間:2024年12月1日～2027年3月31日まで
料金:7,700円

メニュー名:
【倍！】溪翠の薪火ステーキ重
期間:2025年9月12日～2027年3月31日まで
料金:14,300円

メニュー名:溪翠の薪火ステーキ重
期間:2024年12月1日～2027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～2027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)
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2025年7月19日～2027年3月31日まで



VIALA鬼怒川溪翠 朝食

メニュー名:

【4月1日より】お子様和朝食
(ハーブブッフェ付き)

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで

料金:2,860円



■お品書き

おにぎり

日光湯波あんかけうどん

玉子焼き

からあげ

【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:

【4月1日より】お子様洋朝食
(ハーブブッフェ付き)

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで

料金:2,860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 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: 溪翠の朝カレー
(ハーフブッフェ付き)

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金: 4,180円

メニュー名: 和朝食(ハーフブッフェ付き)

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金: 4,180円

メニュー名: 洋朝食(ハーフブッフェ付き)

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金: 4,180円



VIALA鬼怒川溪翠 朝食 ルームサービス

メニュー名: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～2027年3月31日まで

料金:大人料金 4,180円

【3月31日まで】お子様高学年メニュー
3,520円

【3月31日まで】お子様低学年メニュー
2,860円

【4月1日より】お子様朝食 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5月13日～2027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～2027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」

※アレルギー対応は致しかねます

期間: 2025年9月8日～2027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: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: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～2099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