



ハーヴェストクラブ鬼怒川 年末年始

メニュー名:

【年末年始】コース料理『慶〜YOROK
OBI〜』※12/29、12/31、1/2

期間:2025年12月29日〜2026年1月2日ま
で

料金:19,800円



■お品書き

- ・旬肴
 - ・白子の茶碗蒸し 生海苔あん
 - ・鯛塩麹漬け 削り唐墨
 - ・とちぎ霧降高原牛寿司
 - ・鮑磯煮 肝醤油
 - ・金柑白葡萄酒漬け ちーず寄せ
- ・前菜 オマール海老 帆立 大滝 日光サーモンのジュレ仕立て
- ・椀 旬魚酒蒸し 蕪の雲仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 金華吉次煮付け
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のポワレ
- ・食事 ずわい蟹といくらのちらし寿司 寒蜆赤出汁
- ・デザート 苺のバヴァロワ ココナッツのスープ仕立て

※12/20までの要予約

※12/29、31、1/2の内容です。

【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:

【年末年始】コース料理『慶〜YOROK
OBI〜』※12/30、1/1、3

期間:2025年12月30日〜2026年1月3日ま
で

料金:19,800円



■お品書き

- ・旬肴
 - ・三陸産鰯鱈スープ煮 百合根豆乳寄せ
 - ・いくら醤油漬けと蒸し雲丹寿司
 - ・とちぎ霧降高原牛香煎揚げ
 - ・河豚白子 河豚皮煮凝り
 - ・菜の花 干し柿 黒豆 苺のちーず白和え
- ・前菜 青森県産鴨胸肉とフォアグラのサラダ仕立て
- ・スープ 洋葱とズワイガニのクリームスープ
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 鹿の子イセエビ柚子味噌天麩羅 白味噌アメリカーナ
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のグリエ
- ・食事 天然鰺大根炊き込み御飯 香の物 イセエビ赤出汁
- ・デザート みかんのブランマンジェ

※12/20までの要予約

※12/30、1/1、3の内容です。

【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 年末年始

メニュー名:

【夕食】年末年始特別ダイニングbuffet

期間:2025年12月29日～2026年1月3日ま
で

料金:13才以上 8,800円
70才以上 8,250円
7～12才 4,840円
4～6才 2,750円



CASIKA
casika

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 7,260円
70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: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 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: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

- ・アミューズパウ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 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: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 ポウ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 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: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 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: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 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: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 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:

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 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 低アレルゲンメニュー

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで

料金:2,640円

VIALA鬼怒川溪翠 晃(けい)

Restaurant 晃(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11月1日～2025年12月28日
まで
料金：3名様 33,000円～



■お品書き

かすみ鴨 蕎麦の実 香茸
小松菜
サツマイモ バニラ レモン
シーザーサラダ
ガーリックライス
前田牧場骨付きステーキ
アマゾンカカオ 生姜 紫蘇
洋梨

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：
ご好評につき延長！【ライトコース】
SHIMOTSUKE(下野)
期間：2025年11月1日～2025年12月28日
まで
料金：9,900円



■お品書き

2種のアミューズ
マトウダイ 北寄 ムール
チャバタ プリオッシュ・ブルー
ル
サツマイモ バニラ レモン
国産牛ロース
※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
とちおとめ ピスタチオ ラ
ズベリー

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：【限定8席！】
カウンターコース HINOHO(火の穂)
期間：2025年11月1日～2025年12月28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
森のコンソメ 柚子
三陸塩竈ひがしもの
川俣シャモ ほうれん草
イセエビ
もののすけ蕪
田村牧場短角牛
舞茸 ゆうだい21
ラムレーズン 冬の訪れ
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。

VIALA鬼怒川溪翠 炅(けい)

Restaurant 炅(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:テーブルコース KUNUGI(檜)
期間:2025年11月1日～2025年12月28日
まで
料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ

かすみ鴨 蕎麦の実 香茸
小松菜

チャバタ プティナチュール

サツマイモ バニラ レモン

車海老 焙煎野菜

甘鯛 柚餅子 芹

大根 パプ王

短角牛 笠間の栗 黒ニン
ニク

アマゾンカカオ 生姜 紫蘇
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。

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28日
まで
料金:12,100円



■お品書き

3種のアミューズ

マトウダイ 北寄 ムール

チャバタ プティナチュール

日光御養卵 みのり

クロムツ 大根 九条ネギ

蕪 なすの レモン

日光HIMITSU豚

※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 2,420円/100g 4,840
円/150g 7,260円

とちおとめ ピスタチオ ラ
ズベリー

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:お子様メニュー-KASHI(檜)
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 とちぎ霧降高原牛ロース(60
g)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。



VIALA鬼怒川溪翠 晃(けい) Restaurant 晃(けい)のコンセプトはこちら

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～

VIALA鬼怒川溪翠 朝食

メニュー名:NEW!溪翠の朝カレー
(ハーフブッフェ付き)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
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:和朝食(ハーフブッフェ付き)

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:洋朝食(ハーフブッフェ付き)

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:お子様朝食 高学年メニュー
(ハーフブッフェ付き)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:お子様朝食 低学年メニュー
(ハーフブッフェ付き)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: 冬限定メニュー.

「溪翠のテイクアウト」

※アレルギー対応は致しかねます

期間: 2025年12月1日～2026年2月28日まで

料金: 溪翠の薪火芋 756円

トッピングバニラアイス 216円

アマゾンカカオジンジャーラテ 756

円

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