



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:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ・アミューズ 白子のフリット 春菊ソース
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・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 オマール海老のソテー アーモンドバターの香り
- ・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 ずわい蟹味噌土鍋御飯
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

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:soleil(それいゆ)

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 白子のフリット 春菊のソース
- ・オードブル フォアグラのソテー レモングラス風味
- ・スープ ローズマリー風味の白いんげん豆のポタージュ
- ・ポワソン オマール海老のソテー アーモンドバターの香り
- ・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:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 旬魚酒蒸し 蕪の雲仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鱈柚香蒸し 鱈白子くりーむ
- ・揚げ物 ずわい蟹天麩羅 蟹味噌
- ・強肴 とちぎ霧降高原牛ロースト
赤味噌ソース
- ・食事 蜆佃煮と大根炊き込み御飯
香の物 赤出汁
- ・食後 とちぎの苺デクリネゾン 酒粕甘酒寄せ

※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:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:9,680円

■お品書き

- ・旬肴
 - ・アーモンドミルク白味噌寄せ 鮫鰯肝炙り
 - ・とちぎゆめポーク香煎揚げ
 - ・菜の花 干柿 黒豆 とちぎの苺白和え
- ・前菜 ライスドーム～とちぎの風～
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鱈柚香蒸し 鱈白子くりーむ
- ・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 蛸佃煮と大根炊き込み御飯
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 炅(けい)

Restaurant 炅(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:
3月31日まで！【シェアコース】
前田牧場骨付きステーキコース
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:3名様 33,000円～



■お品書き

大イワナ 大根 黒ニンニク
玉ねぎ 薪焼餅
～オニオングラタンスープ～
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
クリーム・ダンジュ

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:
3月31日まで！【ライトコース】
SHIMOTSUKE(下野)
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:9,900円



■お品書き

2種のアミューズ
大イワナ 大根 黒ニンニク
チャバタ プリオッシュ・ブル
ル
ハツ頭 柚子 白味噌
経産牛ロース
※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

【あますむ】のヌガーグラッ
セ

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:3月31日まで【限定8席！】
カウンターコース HINOHO(火の穂)
期間:2026年1月4日～2026年2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
河内ふぐ 牛蒡 かすみ鴨
蟹 白菜
鹿 トレヴィス
2025年ごちそうレシピコンク
ー優秀賞作品
石塚 早織 渾身の一皿
甘鯛 大和当帰 米粉
大根
田村牧場短角牛
～シングネチャーディッシュ～
浅利 七草 朝日
蜂と花の調和
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 晃(けい)

Restaurant 晃(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(桐)
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ

2025年ごちそうレシピコンクール入賞作品

松本 幹太 渾身の一皿

～餃子～で伝える栃木の魅力

那須三元豚 地野菜

チャバタ プティナチュール

ハツ頭 柚子 白味噌

冬キャベツ 帆立

イトヨリ 発酵トマト 蒟の薑

田村牧場短角牛 茸 トレ
ヴィス

安納芋のパルフェ

クレーム・ダンジュ

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:【3月31日まで】
テーブルコース KONARA(小楠)
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

3種のアミューズ

2025年ごちそうレシピコンクール入賞作品

渋谷 眞生 渾身の一皿

日光HIMITSU豚 牛蒡 ア
マゾンカカオ

チャバタ プティナチュール

玉ねぎ 薪焼餅

～オニオングラタンスープ～

あんこう 冬野菜 炭

大根 あおさ アミエビ

仔羊 香草 白いんげん豆

※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

【あますむ】のヌガーグラッ
セ

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(檉)
期間:2026年1月1日～2026年2月28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。



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～2027年3月31日まで

料金:770円～

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～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:【3月31日まで】
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:【3月31日まで】
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: 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

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