

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

メニュー名:夕食ブッフェ

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:朝食ブッフェ

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 蕎の巣仕立て
- ・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品目アレルゲンのお持ちの方は、低アレルゲン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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

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 蕎の巣仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鰯柚香蒸し 鰯白子くりーむ
- ・揚物 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 呂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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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 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 鮫鱗肝炙り
- ・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 ライドームへとちぎの風～
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鰯柚香蒸し 鰯白子くりーむ
- ・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 蜜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。

【アレルゲン情報】

■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。

【アレルゲン情報】

■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

【アレルゲン情報】

■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鬼怒川渓翠 炙(けい)

Restaurant 炙(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
クレーム・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。

【アレルゲン情報】

■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!【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 ブリオッシュ・ブール
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。

【アレルゲン情報】

■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【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ル優秀賞作品
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
～シグネチャーディッシュ～
浅利 七草 朝日
蜂と花の調和
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。

【アレルゲン情報】

■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鬼怒川渓翠 炙(けい) Restaurant 炙(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(櫛)
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 漚身の一皿
~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 路の薹
田村牧場短角牛 茅トレ
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。

【アレルゲン情報】

■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(小榾)
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 真生 漚身の一皿
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 薩摩餅
~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。

【アレルゲン情報】

■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(桜)
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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

VIALA鬼怒川渓翠 灵(けい) Restaurant 灵(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鬼怒川渓翠 朝食

メニュー名:渓翠の朝カレー
(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

栃木しやものキーマカレー
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

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

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

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

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

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

VIALA鬼怒川渓翠 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」を下記の内容からお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

ラタトウイユ

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

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
ラタトウイユ

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

VIALA鬼怒川渓翠 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

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐ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

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

VIALA鬼怒川渓翠 ランチ TAKE OUT

メニュー名:渓翠 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

「渓翠のテイクアウト」

※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:渓翠の薪火芋 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