



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【1・2月限定】萌黄～もえぎ～ごちそうレシピ2025 最優秀賞受賞コース

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

造り 本日の盛り合わせ

煮物 ハタ鱈と湯葉のとろろ米粉寄せ 蕎淡雪 柚子銀餡

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”的ムースと練乳のグラス

【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:【3月まで】天色～あまいいろ～
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那須産茸のスープ
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:【3月まで】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
甘海老利久和え
鮓肝旨煮
梅花百合根
公魚南蛮漬
壬生菜黄堇浸し
河豚小袖寿司

御椀 炙蟹真丈 すまし仕立て

造り 本日の盛り合わせ

煮物 国産牛煮込み

焼物 甘鯛若狭焼

食事 土鍋 貝柱御飯
赤出汁 香の物

甘味 黒糖しるこ

【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。



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【3月まで】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 鯖のムニエル 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月まで】董～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
海鼠ポン酢
帆立貝手毬寿司
石垣カステラ
叩き牛蒡
山女魚唐揚げ
壬生菜浸し
- 中皿 ハタハタと大根ステーキ
- 煮物 黒陸奥蕪蒸し
- 食事 里芋御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節のフルーツ

【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。

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

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 焼壳 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 鰐甲餡 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
かんぴよう巻き お稻荷さん 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。



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

レモンカルヴェ タル

タルソース

サラダ グリーンリーフ、レッドフリ

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【3月まで】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-Buffet「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:
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:
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。

【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・ペットルーム・コテージ限定)

メニュー名:
和食ディナーセット(那須Retreat・ペットルーム・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・ペットルーム・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・ペットルーム・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・ペットルーム・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