



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【3月まで】天色～あまいいろ～
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:15,400円



■お品書き

Amuse-bouche 仔羊のナヴァラン 那須
産蕪のピュレ
鮒のマリネ 菜の花のクーリー^ー
那須郡司豚と筍のクロケット

Hors-d'œuvre 春野菜とハタチのテリーヌ

Soupe 会津産ホワイトアスパラガスのポタージュ

Poisson 真鯛のポワレ

Viande とちぎ和牛のソテー

Dessert デコポンと那須産チーズのムース

【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】白藤～しらふじ～
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:13,750円



■お品書き

旬彩 蛤烏賊辛子酢味噌掛け
臼井豆豆腐
蟹うるい浸し
水雲酢
〆鰈小袖寿司
白滝田楽
手長海老艶煮

御椀 道明寺蛤真丈

造里 本日の盛り合わせ

煮物 海老芋玄米香煎揚げ 共地餡

焼物 甘鯛臘焼 木の芽味噌和え

食事 桜海老御飯
赤出汁 香の物

甘味 抹茶豆乳寄せ

【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】萌黄～もえぎ～
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

先付 ハタチ鱈菜種焼
蛤烏賊沖漬
粟麩木の芽味噌田楽
合鴨ロース
那須郡司豚と春野菜のケーキ・サレ
日光産蕎麦粉と生ハムのガレット

スープ 春キャベツと新玉葱のポタージュ

造里 本日の盛り合わせ

煮物 鮑と道明寺桜蒸し

焼物 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

食事 白御飯(高根沢産こしひかり)
赤出汁 お番菜

デザート とちあいかのヴァシュラン

【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。



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3月1日～2026年3月31日まで
料金:10,450円



■お品書き

Salad	螢鳥賊と平貝サラダ仕立て
Soupe	春キャベツと新玉葱のポタージュ
Viande	とちぎ霧降高原牛ロースのグリエ(又は、フィレのソテー)

Dessert	季節のフルーツと桜のグラス
---------	---------------

【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】董～すみれ～
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き

旬彩	ホワイトアスパラ豆腐 諸子南蛮漬 燻製鮭黄味寿司 鶯カステラ 蛸柔煮 真鯛山椒焼 那須高原湯葉と水菜浸し
中皿	山菜天婦羅
煮物	じゃが芋饅頭 郡司豚そぼろ餡

食事	臼井豆御飯 赤出汁 香の物
----	------------------

水菓子 莓 メロン オレンジ キウイ

【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 燃壳 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 烏賀 海老 サーモン いくら かんぴょう巻き 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:
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。



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