

ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:【シグネチャーコース】遷-
UTSUROI-期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:14,960円

■お品書き

- ・①品目 日光豆乳 鰹出汁 日光HIMITSU豚
- ・②品目 鯛の子 飯蛸 地場筍
- ・③品目 新玉葱 和出汁 桜海老
- ・④品目 南鰯 鯛 初鰹
- ・⑤品目 眼張 地蛤 白ワイン
- ・⑥品目 とちぎ和牛 マッシュポテト 出汁
- ・⑦品目 米粉麺 白味噌 アーモンドミルク
- ・⑧品目 酒粕 ブリュレ とちあいか

※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:【ライトコース】響-HIBIKI-

期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:10,450円

■お品書き

- ・①品目 蛤昆布出汁 日光HIMITSU豚
- ・②品目 蛍烏賊 木の芽 白ワイン
- ・③品目 新じゃが芋 日光御養卵 モッツアレラチーズ
- ・④品目 とちぎ霧降高原牛 焙じ茶 醤油
- ・⑤品目 高根沢産こしひかり 蔵出し味噌 旬魚
- ・⑥品目 大笹牧場牛乳 生クリーム 黒蜜

※当日16時までの要予約

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。



ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:yu(お子様向け)

期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:4,235円

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～2027年3月31日まで
料金:800円



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～2027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～2027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:4月1日より【限定8席！】
シェフズカウンター HINOHO
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:24,200円



■お品書き

4種のアミューズ

パン・ド・シャンピニオン

鹿 越冬野菜

ツブ貝 穴熊 そら豆

たけのこ 初鰹

旬魚 アミエビ

人参 フェネグリーク

田村牧場短角牛

～シグネチャーディッシュ～
新ごぼう 栃木しゃも ゆう
だい21エディブルフラワー ココナッ
ツ

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。

メニュー名:
テーブル【シグネチャーコース】
KUNUGI(桐)
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ

ホワイトアスパラガス 蛤
レモン

チャバタ プティナチュール

じゃがいも

そら豆 日光HIMITSU豚

旬魚 若芽

なすの 春の泡 ナッツ

短角牛 スパイス タケノコ
青菜

いちご 蓬 ヨーグルト

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:NEW!!4月1日より
テーブル【ライトコース】TOCHI
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

2種のアミューズ

かすみ鴨 黒ニンニク

チャバタ プティナチュール

旬魚 アサリ 朝日

ホワイトアスパラガス いち
ご ゆきやなぎ

経産和牛

※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

日光湯波 さかたの塩

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。

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

メニュー名:お子様メニューKASHI(檜)
期間:2026年3月1日～2026年5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	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～2027年3月31日まで
料金: 4,180円

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～2027年3月31日まで
料金: 4,180円

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～2027年3月31日まで
料金: 4,180円

メニュー名:
【4月1日より】お子様和朝食
(ハーフブッフェ付き)

期間: 2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金: 2,860円

メニュー名:
【4月1日より】お子様洋朝食
(ハーフブッフェ付き)

期間: 2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金: 2,860円



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5月13日～2027年3月31日ま
で

料金:1,890円

メニュー名:**おにぎり弁当**

期間:2025年4月1日～2027年3月31日ま
で

料金:1,620円



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