



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

メニュー名：料理長厳選逸品付きブッフェ

期間：2026年7月1日～2026年10月31日まで
料金：13才以上 10,010円
70才以上 9,405円

メニュー名：夕食buffet

期間：2026年4月15日～2027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：2026年4月15日～2027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：遷 -UTSUROI-
【シグネチャーコース】期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：14,960円

■お品書き

- アミューズ ・本枯れ節出汁
・竹炭コロッケ
- オードブル ・菊花 いくら
・とちぎ霧降高原牛
・柿 栗 無花果
・フォアグラ 蓮根
・大滝日光サーモン 洋葱
- スープ ・コンソメ 舞茸
- 造里 ・季節の魚介
- 魚料理 ・鰯 里芋
- 肉料理 ・とちぎ和牛 日光味噌
- 食事 ・日光そば とろろ 鮑
- デザート ・マロン ほうじ茶アイス

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

メニュー名：響 -HIBIKI-
【ライトコース】期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：10,450円

■お品書き

- アミューズ ・日光豆乳 鯉出汁
・生ハム 椎茸
- 冷前菜 ・鴨 バルサミコ酢
- 温前菜 ・日光御養卵 鶏出汁
- 肉料理 ・とちぎ霧降高原牛 柚子胡椒
- 食事 ・一汁三菜
- デザート ・林檎 バニラアイス

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 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
【お子様コース】期間：2026年4月1日～2027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
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。

【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 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名：うどん・おにぎりセッ
ト

【幼児メニュー】

期間：2026年4月1日～2027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：低アレルゲンメニュー
【夕食・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：低アレルゲンメニュー
【夕食・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 炆(けい)

Restaurant 炆(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名：HINOHO【シェフズカ
ウンター】期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：24,200円

■お品書き

～ Ember's Bouty ～
4種のアミューズ

松茸

パン シャンピニオン

かすみ鴨 バターナッツ
かぼちゃ 毛蟹

新イカ ムール貝

甘鯛 茄子

万願寺唐辛子 水蛸

短角牛

～ シグネチャーディッ

シュ～

笠間栗 ほうじ茶

無花果

～ 森の口福～

ミニャルディーズ

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：KUNUGI【シグネチャー
コース】期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：15,730円

■お品書き

～ 芽吹き 森のはじまり～
3種のアミューズ

蟹 バターナッツかぼちゃ

パン2種

蕪 帆立貝 梨

イセエビ 青パパイア

カマス ガスパチョ 青
葱

ズッキーニ

短角牛 トレヴィス 和
柑橘紫蘇 カカオ 洋梨 生
姜

～ 森の口福～

ミニャルディーズ

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：TOCHI【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：12,100円

■お品書き

～ 芽吹き 森のはじまり～
2種のアミューズ

岩魚 菊 酢橘

パン2種

鯛 キャベツ

カリフラワー 柿

経産和牛フィレ 椎茸

林檎 ハーブ

～ 森の口福～

ミニャルディーズ

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 炆(けい)

[Restaurant 炆\(けい\)のコンセプトはこちら](#)

メニュー名：KASHI【お子様メニュー】

期間：2026年9月1日～2026年11月30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：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：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

■お品書き

おにぎり
日光湯波あんかけうどん
玉子焼き
からあげ
おぼろ豆腐
焼き魚

【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

■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 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：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



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