



G-Dining 「光彩(きらめき)」

メニュー名：新風 -Shinpu-
期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：16,500円



お品書き

先付 松茸菊花浸し
北寄貝真砂和え
燻製帆立手毬寿司
紫花豆蜜煮(黄粉)
菊花蕪
秋刀魚のルーロー
生ハムのピアディーナ

御椀変わり 松茸土瓶蒸し

御造里 盛り合わせ あしらい一式

煮物 南瓜饅頭鶏そぼろ鑄込み

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー 胡桃風味の和風ソース

食事 土鍋 松茸御飯
赤出汁 香の物

デザート 那須産チーズのムース
梨のソルベ

【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：森水風土・環～めぐる～
【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：14,300円



お品書き

～ 先 松茸 湯葉 蛸
付 ～
～ 御 甘鯛 占地 茄子 柚子
椀 ～
～ 焼 金目鯛 陸蓮根 枸杞
皿 ～

～ 蓋 八汐鱒 栗 蕪 葱
物 ～

～ 肉 那須野ヶ原牛 里芋 南
皿 ～ 瓜

～ 食 北寄貝 乾酪 御飯
事 ～

～ 甘 薩摩芋
味 ～

【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：季～とき～
【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：9,350円



お品書き

～ 旬 穴子 豆 鶏 壬生菜
菜 ～ 玉葱

～ 温 里芋 蒟蒻 法蓮草 き
物 ～ のこ

～ 焼 鮭 茄子 南瓜 麩 牛
皿 ～ 蒟

～ 食 御飯 赤出汁 お蕎麦
事 ～

～ 甘 とて焼風
味 ～

【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。



G-Dining 「光彩(きらめき)」

メニュー名：お子様和食御膳（小学
校高学年向け）期間：2026年4月1日～2027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
売 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 鱈甲飴 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
かんぴょう巻き お稲
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】
マカダミアナッツメニュー名：お子様洋食プレート
（小学校低学年向け）期間：2026年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：3,300円

お品書き

- メインブ ・ポークシチュー ブロッ
レート 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 レモンカルチュ
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。

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。



grand-Bufferet 「みのり～fruttare～」

メニュー名：シェフズブッフェ

期間：2026年6月1日～2027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：2026年6月1日～2027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

期間：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで

料金：5号(約15cm) 4,950円
6号(約18cm) 5,500円
7号(約21cm) 6,600円

メニュー名：季節のフルーツタルト

期間：2024年4月1日～2027年3月31日
日まで

料金：5号(約15cm) 3,850円
6号(約18cm) 4,950円

メニュー名：チョコレートムースケーキ

期間：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで

料金：6号(約18cm) 5,500円



【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～2027年3月31日

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～2027年3月31日

料金：2,640円



【ルームサービス】夕食セット（那須Retreat・ペトルーム・コテージ限定）

メニュー名：和洋折衷ディナーセッ

ト

期間：2026年5月1日～2027年3月31

日まで

料金：8,800円

メニュー名：お子様御膳(小学生向け)

期間：2026年5月1日～2027年3月31

日まで

料金：4,730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～2027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～2027年3

月31日まで

料金：1,980円