



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

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12月1日～2027年2月28日まで  
料金：14,960円

## ■お品書き

アミューズ ・那須三元豚 らっきょう

・カリフラワー 鰹

オードブル ・百合根 紫芋  
・柿 チーズ・ズワイガニ ヤーコン  
・フォアグラ 蜜柑  
・白子 春菊

スープ ・新里ねぎ 白味噌

造里 ・季節の魚介盛り合わせ

魚料理 ・銀鱈 白ワイン

肉料理 ・とちぎ和牛 生姜 醬油

食事 ・浅利 高根沢産コシヒカリ

デザート ・苺 甘酒

## ※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 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：響-HIBIKI-  
【ライトコース】期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで  
料金：10,450円

## ■お品書き

アミューズ ・鱈 柚子

・頂鱈 蕪

冷前菜 ・蕪 干瓢 酒粕

温前菜 ・カリフラワー 日光御養卵 那須三元豚

肉料理 ・とちぎ霧降高原牛 日光味噌

食事 ・一汁三菜

デザート ・杏仁 苺

※要予約（WEB予約：～当日15：00、電話予約：～当日16：00）

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。



## 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12月1日～2027年2  
月28日まで  
料金: 24,200円

## ■お品書き

4種のアミューズ  
 野菜のコンソメ 柚子  
 パン シャンピニオン  
 三陸塩竈ひがしもの  
 川俣軍鶏 ほうれん草  
 冬魚 ブイヤベース  
 蕪  
 短角牛  
 ～シグネチャーディッ  
 シュ～  
 舞茸 みのり  
 雪の鬼怒川  
 ～森の口福～  
 ミニアルディーズ

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12月1日～2027年2  
月28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  
 かすみ鴨 菊芋  
 チャバタ  
 焼き芋 バニラ レモン  
 真蛸  
 大岩魚 白菜 蕪  
 大根  
 短角牛  
 いちごDAIFUKU  
 ～森の口福～  
 ミニアルディーズ

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12月1日～2027年2  
月28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  
 帆立 タルティーボ  
 チャバタ  
 旬魚 茸  
 人参 千本松ヨーグルト  
 経産和牛  
 林檎 塩麴  
 ～森の口福～  
 ミニアルディーズ

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12月1日～2027年2月28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 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：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