



## ランチ TAKE OUT

メニュー名: 溪翠 の「TAKE OUT」

期間: 2023年7月15日～2024年12月31日  
まで



𩺰(けい) Restaurant 𩺰(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:5/1～ カウンターコース  
HINOHO(火の穂)  
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで  
料金:税込料金 19,800円



■お品書き  
アペタイザー厳選素材の4種のアミューズ  
パン ブリオッシュ・キャレ  
※SHOP[会]にて焼たてを販売(数量限定)  
スープ 千本松牧場のモッツアレラと日光湯波  
温菜 横山さんのアスパラガスの炭焼き職人風  
旬の一品 荒海帆立貝  
魚料理 鰯と菊芋  
サラダ 旬野菜のパンナコッタ  
メイン 岩手県田村牧場の短角牛の薪火焼き  
食事 蛸と生姜ととまおとめ  
デザート 黒糖、バナナ、チョコレート  
のヴァシュラン仕立て  
プティフル プティフル4種

当日の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7品目  
【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 【えび】【かに】  
■特定原材料に準ずる21品目  
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】【いか】いくら【鮭】さば  
くるみ 【ごま】【大豆】まつたけ  
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】  
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:テーブルコース KUNUGI(桐)  
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで  
料金:税込料金 14,300円



■お品書き  
アミューズ ①穴子と玉葱のプチタルト  
②蛸の燻製のプリニ  
③茨城メロンのスープと無添加生ハム  
オードブル 川俣シャモ胸肉のショーフロー  
パン チャバタ  
ブリオッシュ・ブール  
スープ 新牛蒡のポタージュ  
一品料理 三陸翡翠あわびのシャンパン蒸し  
魚料理 アスパラガスと舌平目のムニエル  
サラダ 農家さんの無農薬野菜サラダ  
メイン 岩手田村牧場短角牛ロースの薪火焼き  
様々なコンディメント  
デザート すももとジャスミンティー  
プティフル プティフル

当日の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7品目  
【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 【えび】【かに】  
■特定原材料に準ずる21品目  
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】【いか】いくら【鮭】さば  
くるみ ごま 【大豆】まつたけ  
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】  
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:テーブルコース KONARA  
(小檜)  
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで  
料金:税込料金 11,000円



■お品書き  
アミューズ ①穴子と玉葱のプチタルト  
②蛸の燻製のプリニ  
③茨城メロンのスープと無添加生ハム  
オードブル 宮城県産カツオのア・ラ・ブラサ  
パン チャバタ  
ブリオッシュ・ブール  
スープ 山形県産マッシュルームのカブチーノ  
ふんわり鶏のムース  
魚料理 真はたのポワレ  
お口直し 季節のグラニテ  
メイン 霧降高原牛イチボの薪火ロースト  
デザート わらび餅のオマージュ  
プティフル プティフル2種

当日の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7品目  
【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 【えび】【かに】  
■特定原材料に準ずる21品目  
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび  
【いか】いくら【鮭】さば  
くるみ ごま 【大豆】まつたけ  
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】  
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。



**𠂔(けい) Restaurant 𠂔(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(榎)**  
 期間: 2023年3月1日～2024年12月31日まで  
 料金: 税込料金 7,700円



## ■お品書き

本日の前菜人参のスフェリフィケーション

スープ      本日のスープ

パン      チャバタ、パン・オ・ルージュ

魚料理 旬魚のポワレ  
トマトバターソース

肉料理 霧降高原牛ロース(70g)の  
薪火ステーキ

デザート オペラ等のケーキとアイス  
クリーム、フルーツ

コース仕立てで一品ずつ提供しております。  
当日の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7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】  
【いか】【いくら】【鮭】【さば】  
【くるみ】【ごま】【大豆】【まつたけ】  
【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】

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：  
**お子様メニューKOEDA(小枝)**  
 期間：2023年3月1日～2029年12月31日まで  
 料金：税込料金 3,850円



## ■お品書き

メイン  
栃木県大田原産無農薬野菜  
サツマイモのスープ・大学  
芋添え  
国産牛のミートボール、ご  
ぼうのフライ、人参の葉のフ  
ライ  
(使用している野菜は全て  
無農薬栽培です。)

デザート 焼きマシュマロとアイスクリーム

当日の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7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】  
【いか】【いくら】【鮭】【さば】  
【くるみ】【ごま】【大豆】【まつたけ】  
【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】

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。



## 昺(けい) Restaurant 昺(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:那須三元豚生ハム  
12ヶ月熟成(30g)

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで  
料金:税込料金 2,750円

メニュー名:  
希少な「アマゾンカカオ」の生チョコレート  
ホールケーキ

期間:2023年6月1日～2024年12月31日まで  
料金:アマゾンカカオのチョコクリーム 4号  
(レストラン提供価格) 4,950円  
アマゾンカカオのチョコクリーム  
5号(レストラン提供価格) 5,390円  
生クリーム  
4号(レストラン提供価格) 4,180円  
生クリーム  
5号(レストラン提供価格) 4,620円

メニュー名:スモーキーハイボール

期間:2023年4月1日～2024年12月31日まで  
料金:1,100円～

メニュー名:前田牧場  
熟成骨付きステーキ(500g～600g)

期間:2024年2月1日～2025年3月31日まで  
料金:税込料金 15,400円





## 朝食

## メニュー名:洋朝食

期間:2023年7月1日～2099年12月31日まで  
料金:大人料金(税込) 3,520円



## ■お品書き

小鉢 ①豆乳甘酒スムージー  
②明太子と根菜のサラダ  
③とまおとめのカプレーゼ  
④キャロットラペ  
⑤日光ゆばとバルサミコ酢  
⑥鶏むね肉といぶりがっこのタルタル  
⑦寒ブリのマリネ  
※フードロス削減の為、小鉢の内容が変更になる場合がございます。

主菜 卵料理  
※日光きすげ鶏卵使用

食事 無添加食パン、クロワッサン、パン・オ・ショコラ  
スープ  
那須バイオファームの舞茸入りロワイヤル  
日光HIMITSU豚金山寺味噌焼き

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 【鶏肉】【豚肉】 あわび  
いか いくら 鮭 さば  
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ  
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

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:和朝食

期間:2023年7月1日～2099年12月31日まで  
料金:大人料金(税込) 3,520円



## ■お品書き

小鉢 ①豆乳甘酒スムージー  
②明太子  
③なめ茸  
④蒟蒻味噌  
⑤舞茸と野菜のお浸し  
⑥ずいきの炊いたん  
⑦国産大和芋とろろ  
フードロス削減のため小鉢の内容が変更になる場合がございます。

主菜 出汁巻き玉子  
魚料理

食事 ご飯(ゆうだい21)  
青源味噌のお味噌で作ったお味噌汁  
日光ゆばと国産野菜炊き合わせ  
国産玄米黒酢で作ったおぼろ豆腐

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび  
いか いくら 鮭 さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】 まつたけ  
【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】

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。



## 朝食

メニュー名: **お子様朝食 高学年メニュー**  
期間: 2023年6月1日～2024年12月31日まで  
料金: 子供料金(税込) 2,970円

メニュー名: **お子様朝食 低学年メニュー**  
期間: 2022年12月10日～2024年12月31日まで  
料金: 子供料金(4～12才)(税込) 2,420円



## 夕食 ルームサービス

メニュー名:ルームサービス

期間:2022年12月9日～2024年12月31日

まで

料金:税込料金 8,800円





## 朝食 ルームサービス

メニュー名:朝食 ルームサービス

期間:2022年12月10日～2024年12月31日

まで

料金:大人料金(税込) 3,520円



## 朝食テイクアウト

メニュー名:朝食テイクアウト

期間:2023年3月1日～2024年12月31日まで

料金:おにぎり弁当(税込8%) 1,620円  
薪火バーガー(税込8%) 2,700円

## 低アレルゲンメニュー

メニュー名：  
低アレルゲン対応【夕食】大人洋コース

期間：2022年12月9日～2029年12月31日  
まで  
料金：6,655円



## ■お品書き

|      |                                                          |
|------|----------------------------------------------------------|
| 前菜   | 勘八のオリーブオイルマリネ 人参ピューレ                                     |
| パスタ  | ソルガムパスタトマトソース<br>玉葱のブッタネスカペースト                           |
| 魚料理  | 甘鯛の炙り<br>ビーガンクリームスープ                                     |
| 肉料理  | ラムチャップ<br>パプリカ ブロッコリー<br>カリフラワー<br>ジャガイモ アスパラ 人参<br>ピューレ |
| 食事   | お米で作ったまあるいパン<br>オリーブオイル                                  |
| デザート | フルーツ盛り合わせ                                                |

メニュー名：  
低アレルゲン対応【夕食】お子様コース

期間：2022年12月9日～2029年12月31日  
まで  
料金：2,420円



## ■お品書き

|      |                                                         |
|------|---------------------------------------------------------|
| スープ  | コーンポタージュ                                                |
| メイン  | とろけるホワイトグラタン<br>白身フライ<br>まんまるじゃがいもとひじき<br>コロケ<br>トマトスーゴ |
| 食事   | 野菜とひよこ豆のカレー<br>白ごはん                                     |
| サラダ  | メランジェサラダ<br>人参ドレッシング                                    |
| デザート | フルーツ盛り合わせ                                               |

メニュー名：  
低アレルゲン対応【朝食】大人用メニュー

期間：2022年12月9日～2029年12月31日  
まで  
料金：2,695円



## ■お品書き

|      |                                                 |
|------|-------------------------------------------------|
| 前菜   | 煮浸し茄子<br>金平牛蒡<br>ひじき煮<br>オクラ浸し<br>小松菜浸し<br>マグロ煮 |
| スープ  | とうもろこしのすり流しスープ仕立て                               |
| サラダ  | メランジェサラダ<br>淡路島の玉葱入りドレッシング                      |
| 焼物   | 鯛塩焼き<br>人参のピューレ添え                               |
| 食事   | 白米                                              |
| デザート | フルーツ盛り合わせ                                       |

## 低アレルゲンメニュー

メニュー名：  
低アレルゲン対応【朝食】お子様用メ  
ニュー

期間：2022年12月9日～2022年12月31日  
まで  
料金：1,320円



## ■お品書き

|      |                            |
|------|----------------------------|
| スープ  | かぼちゃのポタージュ                 |
| サラダ  | メランジェサラダ<br>淡路島の玉葱入りドレッシング |
| パン   | ビーガンホットケーキ<br>メープル マーガリン   |
| デザート | フルーツ盛り合わせ                  |