



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



炅(けい) Restaurant 炅(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 鯖と菊芋
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ワー
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。

炅(けい) Restaurant 炅(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(樫)**
 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～2024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: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



低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】大人洋コース

期間：2022年12月9日～2022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
玉葱のブッタネスカペースト

魚料理 甘鯛の炙り
ビーガンクリームスープ

肉料理 ラムチャップ
パプリカ ブロッコリー
カリフラワー
ジャガイモ アスパラ 人参
ピューレ

食事 お米で作ったまあるいパン
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：
低アレルギー対応【夕食】お子様コース

期間：2022年12月9日～2022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
白身フライ
まんまるじゃがいもとひじき
コロケ
トマトスーゴ

食事 野菜とひよこ豆のカレー
白ごはん

サラダ メランジェサラダ
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：
低アレルギー対応【朝食】大人用メニュー

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



■お品書き

前菜 煮浸し茄子
金平牛蒡
ひじき煮
オクラ浸し
小松菜浸し
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
淡路島の玉葱入りドレッシング

焼物 鯛塩焼き
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 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 メープル マーガリン
デザート	フルーツ盛り合わせ