



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

凷(けい) Restaurant 凷(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】【まいたけ】
【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】【まいたけ】
【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:7/1～カウンターコース
HINOHO(火の穂)
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:税込料金 19,800円

メニュー名:テーブルコース KUNUGI(桐)
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:税込料金 14,300円

メニュー名:テーブルコース KONARA
(小檜)
期間:2023年6月1日～2024年12月31日まで
料金:税込料金 11,000円

メニュー名:
希少な「アマゾンカカオ」の生チョコレート
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～2023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～2023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～2099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～2099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 コロッケ 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～2099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～2023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 |