



CASIKA

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:2025年4月1日～2026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:2025年4月1日～2026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:yu(お子様向け)

期間:2025年2月1日～2026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

※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。

メニュー名:

うどん・おにぎりセット(幼児向け)

期間:2025年2月1日～2026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:kusabi(くさび)

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:14,520円

メニュー名:soleil(それいゆ)

期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで
料金:12,100円

メニュー名:kisuge(きすげ)

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:9,680円



VIALA鬼怒川溪翠 𩺰(けい) Restaurant 𩺰(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名：
ご好評につき延長！【シェアコース】
前田牧場骨付きステーキコース
期間：2025年7月19日～2026年3月31日まで
料金：3名様 33,000円～

メニュー名：
ご好評につき延長！【ライトコース】
SHIMOTSUKE(下野)
期間：2025年7月19日～2026年3月31日まで
料金：9,900円

メニュー名：【限定8席！】
カウンターコース HINOHO(火の穂)
期間：2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金：21,780円

メニュー名：テーブルコース KUNUGI(桐)
期間：2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金：15,730円

メニュー名：テーブルコース KONARA
(小檜)
期間：2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金：12,100円

メニュー名：お子様メニュー-KASHI(桜)
期間：2023年4月29日～2026年3月31日まで
料金：8,470円

メニュー名：
お子様メニュー-KOEDA(小枝)
期間：2022年12月9日～2026年3月31日まで
料金：4,235円

メニュー名：季節野菜の薪火焼き
※アレルギー対応は致しかねます
期間：2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金：1,540円～

メニュー名：
ホテルメイドのホールケーキ
※アレルギー対応は致しかねます
期間：2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金：生クリーム 4号 4,598円～
生クリーム 5号 5,082円～
チョコクリーム 4号 5,445円～
チョコクリーム 5号 5,929円～

メニュー名：フルーツメッセージプレート
※アレルギー対応は致しかねます
期間：2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金：1,540円

VIALA鬼怒川溪翠 夕食 ルームサービス

メニュー名: 溪翠の薪火うな重

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 7,700円



■お品書き

栃木県那珂川町

国産鰻 1尾

鰻肝のコンソメスープ

たまり醤油漬け

【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: 溪翠の薪火ステーキ重

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 7,700円



■お品書き

和牛ロースステーキ 200g

オニオンソース

薪火焼き野菜

コンソメスープ

サラダ

【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: お子様ルームサービス

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 6,050円



■お品書き

フリッタータ

辛味チキン

チーズボール

ポテトフライ

本日のスープ

ライス または パン

シーザーサラダ

魚介類の薪火焼き

霧降高原牛ロース肉の薪
火ステーキ紅茶のクレームブリュレ 季
節のフルーツ

【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。



VIALA鬼怒川溪翠 夕食 ルームサービス

メニュー名:その他ルームサービス
(アラカルト・ドリンク)

※アレルギー対応は致しかねます

期間:2025年7月19日～2026年3月31日まで



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4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,890円



■お品書き

ベーコンエッグチーズマフィン
チキンナゲット
皮付きポテトフライ
オニオンソテー
スープ

【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:**おにぎり弁当**
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,620円



■お品書き

日光誉醤油の薪火焼きおにぎり
鮭おにぎり
からあげ
出汁巻き玉子
煮物
香の物
お味噌汁

【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。

VIALA鬼怒川溪翠 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:2025年2月1日～2099年12月31日まで
料金:7,260円

■お品書き

前菜	ホタテと野菜のマリネ メランジェサラダ 人参ドレッシング
パスタ	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
魚料理	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
肉料理	仔羊のローマ風カチャトーラ ローストポテト
パン	丸パン バケット オリーブオイル
デザート	マフィンカカオ フルーツ3種

メニュー名:低アレルゲン対応
【夕食】お子様コース期間:2025年2月1日～2099年12月31日まで
料金:2,640円

■お品書き

スープ	コーンスープ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メイン	メカジキのヴァプール トマトソース ローストポテト フムスコロッケ
カレー	甘口カレー
ジュース	ぶどうジュース
デザート	フルーツ盛り合わせ