

【年末年始メニュー】

メニュー名:
【12/31～1/3】雅～みやび～(料理長
おまかせ和食会席)
期間:2025年12月31日～2026年1月3日ま
で
料金:16,980円



■お品書き

- 《旬 菜》 真名鰹西京焼
荏胡麻和え(北寄貝 壬生
菜 烧椎茸)
河豚手毬寿司(昆布〆)梅
肉 葱 いくら
伊勢海老黄味揚 酢橘
合鴨ロース曙煮
栗渋皮煮
菊花蕪梅酢漬
- 《御 梅》 蛤道明寺と那須御養卵玉
子豆腐
大黒占地 菜花 鶴大根
人参 木の芽 金箔
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮 物》 聖護院大根利久味噌掛け
柔鮑 里芋 筍 菜花 刻柚
子
- 《御凌ぎ》 そば 針長芋 山葵 もみ海
苔
- 《焼 物》 国産牛サーロイン
海老芋 南瓜 ロマネスク
甘長獅子唐 赤ピーマン
オイル醤油 山葵 塩 レモ
ン
- 《酢 物》 那須高原湯葉と雲子南蛮
漬け
焼白美人葱 蛇腹胡瓜 若
芽 針ラディッシュ

メニュー名:
【12/31～1/3】彩～いろどり～(料理長
おまかせフレンチ)
期間:2025年12月31日～2026年1月3日ま
で
料金:16,980円



■お品書き

- 《アミューズ》 ラングスティーヌとグリー
ンマスターのソース
ラパンのフリカッセ 人
参のピュレ
ハタハタと帆立貝のゼリー
寄せ
- 《オードブル》 フォアグラと那須白美人
葱のタルトレット
- 《スープ》 那須産蕪とズワイ蟹の
スープ
- 《ポワソン》 イセエビのアンクルート
サフランとヴェルモットの
ソース
- 《ヴィアンド》 とちぎ和牛フィレソテー
と骨付き仔羊肉のロティ
赤ワイン風味のグレービー
ソースと
ローズマリー風味のジュ
ド・アニヨー
- 《フロマージュ》 那須産チーズ・アソート
- 《デザート》 とちあいかとピスタチオ
のムース

【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ
- 本メニューには、【】でくぐられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名:
【12/31～1/3】縁～えにし～(和洋折
衷)
期間:2025年12月31日～2026年1月3日ま
で
料金:14,980円



■お品書き

- 《先 付》 柔鮑飯蒸し 玉子餡 菜花
金箔 振り柚子
甘鯛西京焼 雪輪蓮根 紫
花豆
- 《前 菜》 オマール海老と帆立貝のガ
レット
- 《スープ》 魚介類のスープ仕立て サ
フラン風味
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮 物》 百合根饅頭(鶏そぼろ鋤込
み) 蟹餡
蕪 筍 梅人参 絹さや 金
箔 振柚子
- 《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレ
那須産大根のピュレと和風
ソース
- 《食 事》 白ご飯(高根沢町産コシヒカリ)
赤出汁
香の物盛り合わせ
- 《デザート》 シャンパンとフルーツのムー
ス

【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

《食 事》 鯛御飯 三つ葉

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。

赤出汁

香の物盛り合わせ

《甘 味》 りんごのコンポート セル

フィーユ

黒糖羹 黄粉

いちご パイナップル キウ

イ ミント

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

【年末年始メニュー】

メニュー名:【12/31～1/3】舞～まい～
(和食会席)

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:13,980円



■お品書き

- 《旬 菜》 帆立貝酢味噌掛け
養老豆腐 蒸雲丹 とび子
山葵 セルフィーユ 金箔
百合根カステラ
蟹東寺揚げ 青唐
慈姑胡麻麩田楽
- 《御 梶》 那須高原湯葉真丈
炙甘鯛 相生結 占地 芽
蕪 松葉柚子 金箔
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮 物》 宮城県産金華銀鮭蕪蒸し
生海苔餡
舞茸 腸昆布 銀杏 柚子
胡椒
- 《御凌ぎ》 蕎麦 針長芋 葱 山葵 も
み海苔
- 《焼 物》 金目鯛味噌幽庵焼
子持ち昆布浸し 廿生菜
椎茸 糸賀木
海老真丈黄味焼 酢取花蓮
根
- 《食 事》 蟹御飯
赤出汁
香の物盛り合わせ
- 《甘 味》 那須牛乳峰岡豆腐 抹茶ソース
いちご オレンジ パイナップル ミント

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生 【えび】【かに】くるみ

メニュー名:【12/31～1/3】華～はな～
(フレンチ)

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:13,980円



■お品書き

- 《アミューズ》 那須郡司豚のプチシュー
キャビアとアボカドのカナッペ
那須野ヶ原牛のミートボーラル
- 《オードブル》エピス香る鴨肉のロースト
と矢板産焼き林檎
- 《スープ》 緑黄色野菜のポタージュ
と帆立貝のグリエ
ハーブの泡
- 《ポワソン》 金目鯛のポワレ
春菊のピュレとシードルソース
- 《グラニテ》 凰凰美田とデコポンのグラニテ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー ソースペリグー
- 《デザート》 カカオのクレープと温かいベリーのソース

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

■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、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

【年末年始メニュー】

メニュー名:
【12/31～1/3】シェフズブッフェ

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで

料金:13才以上 7,810円
70才以上 7,205円
7才～12才 5,390円
4才～6才 3,300円



クリスマスマニュ

メニュー名:
【12/1~12/25】天色~あまいロ~クリスマス

期間:2025年12月1日~2025年12月25日
まで

料金:15,400円



■お品書き

アミューズ 鴨肉のテリーヌ バルサミコのソース
ズワイガニとアボカドのサブレ
つぶ貝とキノコのブルギニヨン

オードブル オマール海老と蕪のサラダ
海老のジュレと蜂蜜のビネグレット

スープ 根セロリのポタージュ トリュフ添え

魚料理 ホウボウのポワレ
グリーンマスタードソース

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレの
パイ包み焼き
ソースペリグー

デザート ショコラのムースとラズベリーのグラス

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。



クリスマスメニュー

メニュー名:

【12/20~12/25】クリスマスケーキ

期間:2025年12月20日~2025年12月25日

まで

料金:4号ショートケーキ 4,500円

5号ショートケーキ 5,000円



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:
【期間限定メニュー】ふぐ会席(11月12月限定)

期間:2025年11月1日~2025年12月30日
料金:24,200円



■お品書き

先付 河豚煮凝り
焼河豚 白美人 長芋 占地 酢橘
河豚手毬寿司 芽葱

造里 てつさ
紅葉卸し 刻み葱 ぽん酢

温物 河豚唐揚げ
甘長獅子唐 レモン

煮物 変わり鍋 河豚ちらり
白菜 春菊 占地 椎茸
葛切り 栗麩 木綿豆腐
焼餅 紅葉卸し 刻み葱
ぽん酢

食事 河豚雑炊

甘味 豆乳プリン 黒蜜
季節のフルーツ

【アレルゲン情報】

■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】 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:天色~あまいいろ~

期間:2025年12月26日~2025年12月30日
料金:15,400円



■お品書き

アミューズ 鴨肉のテリーヌ バルサミコのソース
ズワイガニとアボカドのサブレ
つぶ貝とキノコのブルギニヨン

オードブル オマール海老と蕪のサラダ
海老のジュレと蜂蜜のビネグレット

スープ すっぽんのコンソメスープ

魚料理 かさごのポワレ
サフラン風味のバターソース

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレの
パイ包み焼き
ソースペリグー

デザート 林檎のシブースト
栃木県産ヨーグルトのソルベ

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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:白藤~しらふじ~

期間:2025年11月1日~2025年12月30日
料金:13,750円



■お品書き

旬彩 鮫肝豆腐 旨出汁 いくら
胡瓜 セルフィーユ
白海松貝辛子酢味噌 水菜
椎茸 揚葱
雲子黄味揚げ 芽葱
真鯛千枚蕪小袖寿司
人参カステラ
燻製鮭砧巻
野州鶏蓑揚げ

御椀 炙り鰯と雲子豆腐
占地 菊菜 焼白美人 柚子 絞生姜
造里 本日の盛り合わせ 芽物色々
聖護院大根柚子味噌掛け
柔鮑 里芋 占地 すだれ
麩 法蓮草 刻柚子

焼物 黒鰐若狭焼 酢橘
海老真丈雲丹焼 菊花蕪
薩摩芋煎餅

食事 土鍋 蟹御飯
赤出汁 香の物

甘味 ほうじ茶の杏仁豆腐
苺 オレンジ キウイ ミント

【アレルゲン情報】

■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】 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:萌黄～もえぎ～

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:12,100円

■お品書き

先付 ハタハタ真砂焼
帆立貝雲和え 分葱 椎茸
松の実
蟹とすだれ麩磯部揚げ
燻製鮭松風 チーズ枝豆
芥子の実
酢取かぶら
真蛸のテリーヌ

スープ 茸のポタージュと那須産舞
茸のフラン

造り 本日の盛り合わせ 芽物色々

煮物 炊き合わせ
合鴨 海老芋 蕎 占地 壬
生菜 那須高原湯葉餡 振
り柚子

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレのソ
テー
那須の白美人ねぎ和風ソ
ース

食事 白御飯(高根沢産こしひか
り)
赤出汁 お番菜

デザート 那須産チーズのムース 蜜
柑のスープ仕立て

【アレルゲン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が

メニュー名:炎～ほむら～

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:10,450円

■お品書き

サラダ 帆立貝と根菜のサラダ
塩麹のビネグレット
スープ 茸のポタージュと那須産舞
茸のフラン
肉料理 とちぎ霧降高原牛ロースの
グリエ 又は、とちぎ霧降高
原牛フィレのソテー 赤ワイ
ンソース

デザート 季節のフルーツと栃木県産
林檎のソルベ

【アレルゲン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:董～すみれ～

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:9,350円

■お品書き

旬彩 蕎葛豆腐 生海苔餡 揚ネ
ギ セルフィーユ
金柑カステラ
帆立真丈黄味焼
公魚まさご揚げ
鰯照り焼
壬生菜雲丹浸し 菊花蕪
中皿 いっこく野州どり朴葉味噌
焼
赤蒟蒻 里芋 粟麩 椎茸
甘長獅子唐

煮物 海老芋饅頭 帆立松の実鑄
込み
那須高原湯葉餡掛け 水
山葵

食事 じゃこ御飯
赤出汁 香の物

甘味 水菓子
苺 オレンジ パイナップ
ル ミント

【アレルゲン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

含まれております。



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:
お子様和食御膳(小学校高学年向け)
期間:2025年6月1日~2026年3月31日まで
料金:4,730円



■お品書き

口 取 白身魚西京焼 玉子焼 酢
取茗荷 カステラ 焼壳 肉
まん 鶏のから揚げ ポテト
生野菜 ドレッシング

揚 物 天婦羅盛り合わせ
海老 白身魚 季節の野
菜 天出汁 抹茶塩

蒸 物 茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸
銀杏 三つ葉

煮 物 里芋饅頭 鰐甲餡 青味

食 事 うどん(冷製 又は 温製)
葱 生姜 刻み海苔

お寿司 握り寿司 鮪 烏賊 海老
サーモン いくら
かんぴょう巻き お稻荷さん 白がり

デザート ミルクレープケーキ
バニラアイス チュイル
ホイップクリーム、ラズベ
リー、ブルーベリー、ミント

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名:
お子様洋食プレート(小学校低学年向け)
期間:2025年6月1日~2026年3月31日まで
料金:3,300円



■お品書き

メインプレート・ポークシチュー ブロッコ
リー ミニキャロット
・チキンライス
・サイコロステーキ 和風
ソース
・ミートソーススパゲッティ
・海老フライ 鶏唐揚げ
ポテト パセリ
(コンディメント)ケチャッ
プ レモンカルチ タル
タルソース

サラダ グリーンリーフ、レッドフリ
ル、きゅうり、水菜、オニ
オン、ミニトマト
フレンチドレッシング

スープ ポテトのポタージュ クル
トン

デザート ミルクレープケーキ
バニラアイス チュイル
ホイップクリーム、ラズベ
リー、ブルーベリー、ミント

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐられたアレルギー物質が
含まれております。



grand-Buffet「みのり～fruttare～」

メニュー名:
【11/1～12/28】牛ほほ肉の赤ワイン
煮付きシェフズブッフェ

期間:2025年11月1日～2025年12月28日
まで

料金:13歳以上 10,010円
70歳以上 9,405円
7歳～12歳 7,590円
4歳～6歳 5,500円

メニュー名:
【期間限定】とちぎ霧降高原牛のやわ
らか煮付シェフズブッフェ

期間:2025年9月1日～2025年12月26日ま
で

料金:13歳以上 10,010円
70歳以上 9,405円
7歳～12歳 7,590円
4歳～6歳 5,500円

メニュー名:シェフズブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

料金:13歳以上 7,260円
70歳以上 6,655円
7歳～12歳 4,840円
4歳～6歳 2,750円

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

料金:13歳以上 3,300円
7歳～12歳 1,980円
4歳～6歳 1,320円

アニバーサリー

メニュー名:
3種ベリーの生クリームケーキ
料金:5号(約15cm) 4,950円
6号(約18cm) 5,500円
7号(約21cm) 6,600円

■お品書き
【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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:
季節のフルーツタルト
料金:5号(約15cm) 3,850円
6号(約18cm) 4,950円

■お品書き
【アレルギン情報】

■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】 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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:
チョコレートムースケーキ
料金:6号(約18cm) 5,500円



■お品書き

【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

【夕食】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(大人)

期間:2021年7月1日～2026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(お子様)

期間:2021年7月1日～2026年3月31日まで

料金:2,640円

【ルームサービス】夕食セット(那須Retreat・ペットルーム・コテージ限定)

メニュー名:
和食ディナーセット(那須Retreat・ペットルーム・コテージ限定)
期間:2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金:8,800円

メニュー名:
洋食ディナーセット(那須Retreat・ペットルーム・コテージ限定)
期間:2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金:8,800円

メニュー名:
お子様和食御膳(小学校高学年向け)(那須Retreat・ペットルーム・コテージ限定)
期間:2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金:4,730円

メニュー名:
お子様洋食プレート(小学校低学年向け)(那須Retreat・ペットルーム・コテージ限定)
期間:2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

ランチボックス(お渡し時間 12:30)

メニュー名:和食ランチボックス

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1,980円

メニュー名:洋食ランチボックス

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1,980円