

CASiKA  
ハーヴェストクラブ鬼怒川 CASiKA-川岸果- BUFFET DINING

## メニュー名:夕食ブッフェ

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:朝食ブッフェ

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

## ハーベストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kusabi(くさび)

期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:14,520円

## ■お品書き

- ・アミューズ白子のフリット 春菊ソース
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 旬魚酒蒸し 蕎の巣仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 オマール海老のソテー アーモンドバターの香り
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のソテーと  
とちぎ霧降高原牛サーロインのソテー  
旬の野菜添え
- ・食事 ずわい蟹味噌土鍋御飯  
香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

## ※3日前までの要予約

当日の新鮮な食材や季節の食材を使用したメニュー構成の為、一部内容が変更となる場合がございます。  
28品目アレルゲンのお持ちの方は、低アレルゲンメニューの提供となりますので、ご理解いただきますようお願い致します。

## 【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:soleil(それいゆ)

期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:12,100円

## ■お品書き

- ・アミューズ 白子のフリット 春菊のソース
- ・オードブル フォアグラのソテー レモングラス風味
- ・スープ ローズマリー風味の白いんげん豆のポタージュ
- ・ポワソン オマール海老のソテー アーモンドバターの香り
- ・グラニテ 本日のグラニテ
- ・メインディッシュ とちぎ霧降高原牛フィレ肉のソテー  
旬の野菜添え
- ・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:色葉(いろは)

期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:12,100円

## ■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 旬魚酒蒸し 蕎の巣仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鰯柚香蒸し 鰯白子くりーむ
- ・揚物 ずわい蟹天麩羅 蟹味噌
- ・強肴 とちぎ霧降高原牛ロースト  
赤味噌ソース
- ・食事 呂佃煮と大根炊き込み御飯  
香の物 赤出汁
- ・食後 とちぎの苺デクリネゾン 酒  
粕甘酒寄せ

※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。

## ハーベストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kisuge(きすげ)

期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:9,680円

## ■お品書き

- ・旬肴 アーモンドミルク白味噌寄せ 鮫鱗肝炙り
- ・とちぎゆめポーク香煎揚げ
- ・菜の花 干柿 黒豆 とちぎの苺白和え
- ・前菜 ライドームへとちぎの風~
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鰯柚香蒸し 鰯白子くりーむ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛サーロインのソテー  
旬の野菜添え
- ・食事 蜜佃煮と大根炊き込み御飯  
香の物 赤出汁
- ・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。

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。

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。

## VIALA鬼怒川渓翠 炙(けい)

## Restaurant 炙(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:  
3月31日まで!【シェアコース】  
前田牧場骨付きステーキコース  
期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:3名様 33,000円~



## ■お品書き

大イワナ 大根 黒ニンニク  
玉ねぎ 薪焼餅  
～オニオングラタンスープ～  
シーザーサラダ  
ガーリックライス  
前田牧場骨付きステーキ  
クレーム・ダンジュ

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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:  
3月31日まで!【ライトコース】  
SHIMOTSUKE(下野)  
期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:9,900円



## ■お品書き

2種のアミューズ  
大イワナ 大根 黒ニンニク  
チャバタ ブリオッシュ・ブール  
ハツ頭 柚子 白味噌  
経産牛ロース  
※追加料金で前田牧場赤身牛ヒレ肉にグレードアップすることができます  
50g 880円/100g 1,430円/  
150g 2,145円

## 【あますむ】のヌガーグラッセ

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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:3月31日まで【限定8席!】  
カウンターコース HINOHO(火の穂)  
期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:21,780円



## ■お品書き

4種のアミューズ  
パン・ド・シャンピニオン  
河内ふぐ 牛蒡 かすみ鴨  
蟹 白菜  
鹿 トレヴィス  
2025年ごちそうレシピコンクール優秀賞作品  
石塚 早織 渾身の一皿  
甘鯛 大和当帰 米粉  
大根  
田村牧場短角牛  
～シグネチャーディッシュ～  
浅利 七草 朝日  
蜂と花の調和  
ティフル3種

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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

## VIALA鬼怒川渓翠 炙(けい)

## Restaurant 炙(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:  
テーブル【シグネチャーコース】  
KUNUGI(櫛)

期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:15,730円



## ■お品書き

## 3種のアミューズ

## 2025年ごちそうレシピコンクール入賞作品

## 松本 幹太 淦身の一皿

~餃子~で伝える栃木の魅力  
那須三元豚 地野菜

## チャバタ プティナチュール

## ハツ頭 柚子 白味噌

## 冬キャベツ 帆立

## イトヨリ 発酵トマト 跡の薹

## 田村牧場短角牛 茅 トレヴィス

## 安納芋のパルフェ

## クレーム・ダンジュ

## プティフル2種

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:3月31日まで!  
テーブルコース KONARA(小檣)

期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで  
料金:12,100円



## ■お品書き

## 3種のアミューズ

## 2025年ごちそうレシピコンクール入賞作品

## 渋谷 真生 淦身の一皿

日光HIMITSU豚 牛蒡 アマゾンカカオ

## チャバタ プティナチュール

## 玉ねぎ 薪焼餅

~オニオングラタンスープ~

## あんこう 冬野菜 炭

## 大根 あおさ アミエビ

## 仔羊 香草 白いんげん豆

※追加料金で前田牧場赤身牛ヒレ肉にグレードアップ  
することができます

50g 2,420円/100g 4,840  
円/150g 7,260円

## 【あますむ】のヌガーグラッセ

## プティフル2種

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:前田牧場  
熟成骨付きステーキ(500g~600g)  
料金:薪火野菜付き 19,800円



## ■お品書き

## 前田牧場

熟成骨付きステーキ(500g~600g)

## 薪火野菜

## 赤ワインソース

## 【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。



## VIALA鬼怒川渓翠 炙(けい) Restaurant 炙(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(桜)  
期間:2026年1月1日~2026年2月28日まで  
料金:8,470円



## ■お品書き

前菜	本日の前菜
スープ	本日のスープ
パン	チャバタ、ブティナチュール
魚料理	旬魚のポワレ
肉料理	霧降高原牛ロース(60g)の薪火ステーキ
デザート	日替わりデザート

コース仕立てで一品ずつ提供しております。  
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。

メニュー名:お子様メニューKOEDA(小枝)  
期間:2026年1月1日~2026年2月28日まで  
料金:4,235円



## ■お品書き

メイン	季節の温野菜 本日のスープ 国産牛のミートボール パン
デザート	焼きマシュマロとアイスクリー ム

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。

## VIALA鬼怒川渓翠 炙(けい) Restaurant 炙(けい)のコンセプトはこちら

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~2027年3月31日まで

料金:1,980円~

メニュー名:薪火アラカルト

※アレルギー対応は致しかねます

期間:2025年8月17日~2027年3月31日まで

料金:770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~2027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~2027年3月31日まで

料金:1,540円~

## VIALA鬼怒川渓翠 夕食 ルームサービス

メニュー名:【倍!】渓翠の薪火うな重

期間:2025年9月12日~2026年3月31日まで  
料金:14,300円

■お品書き

栃木県那珂川町  
国産鰻 2尾鰻肝のコンソメスープ  
たまり醤油漬け

## 【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:渓翠の薪火うな重

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:【倍!】渓翠の薪火ステーキ重

期間:2025年9月12日~2026年3月31日まで  
料金:14,300円

■お品書き

和牛ロースステーキ 400g

オニオソース

薪火焼き野菜

コンソメスープ

サラダ

## 【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。

## VIALA鬼怒川渓翠 夕食 ルームサービス

メニュー名:渓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。

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。

## VIALA鬼怒川渓翠 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~2027年3月31日まで

## VIALA鬼怒川渓翠 朝食

メニュー名:渓翠の朝カレー  
(ハーフブッフェ付き)期間:2025年10月1日~2026年3月31日まで  
料金:4,180円

## ■お品書き

栃木しやものキーマカレー  
雑穀ライス  
  
薪火焼き野菜  
那須三元豚ソーセージ  
紫キャベツの乳酸発酵漬け  
チーズナン

## 【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:和朝食(ハーフブッフェ付き)

期間:2025年10月1日~2026年3月31日まで  
料金:4,180円

## ■お品書き

「主菜」を下記の内容からお一つお選びいただけます。

- ・本日の焼き魚 出汁巻き玉子
- ・日光HIMITSU豚の炭焼き豚汁

納豆(自然栽培大豆 “奇跡の納豆”)

甘酒

煮物

豆腐

ごはん(ゆうだい21)

お味噌汁 ※焼き魚ご注文の方のみ

香の物

海苔の佃煮

## 【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:洋朝食(ハーフブッフェ付き)

期間:2025年10月1日~2026年3月31日まで  
料金:4,180円

## ■お品書き

「メインプレート」を下記の内容からお一つお選びいただけます。

- ・オムレツ
- ・クロックムッシュ
- ・エッグベネディクト

日替わりスープ

甘酒

豚肉の赤ワイン煮

那須三元豚ソーセージ  
皮付きじゃがいもフライ  
グリーンサラダ

## 【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。

## VIALA鬼怒川渓翠 朝食

メニュー名:【3月31日まで】  
お子様朝食 高学年メニュー  
(ハーフブッフェ付き)

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,520円

メニュー名:【3月31日まで】  
お子様朝食 低学年メニュー  
(ハーフブッフェ付き)

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:2,860円



## ■お品書き

「メインプレート」を下記の内容からお一つお選びいただけます。

- ・オムレツ
- ・スクランブルエッグ
- ・目玉焼き

日替わりスープ

フレンチトースト

チキンナゲット

皮付きじゃがいもフライ

グリーンサラダ

ラタトウイユ

## 【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。



## ■お品書き

日光玄そば粉のパンケーキ  
フルーツ

日替わりスープ

皮付きじゃがいもフライ  
ラタトウイユ

## 【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。

## VIALA鬼怒川渓翠 朝食 ルームサービス

メニュー名:朝食 ルームサービス

※詳細は「朝食」ページ参照

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人料金 4,180円

【3月31日まで】お子様高学年メニュー

3,520円

【3月31日まで】お子様低学年メニュー

2,860円

【4月1日より】お子様朝食 2,860円

## VIALA鬼怒川渓翠 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: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

からあげ  
出汁巻き玉子  
煮物

香の物  
お味噌汁

## 【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。

## VIALA鬼怒川渓翠 ランチ TAKE OUT

メニュー名:渓翠 の「TAKE OUT」

※アレルギー対応は致しかねます

期間:2025年9月8日~2027年3月31日まで

メニュー名: 冬限定メニュー

「渓翠のテイクアウト」

※アレルギー対応は致しかねます

期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで

料金:渓翠の薪火芋 756円

トッピングバニラアイス 216円

アマゾンカカオジンジャーラテ 756円

## VIALA鬼怒川渓翠 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 ブッタネスカソース
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

## メニュー名:低アレルゲン対応

## 【朝食】大人メニュー

期間:2025年10月1日～2099年12月31日まで  
料金:3,300円

## ■お品書き

前菜	茄子の煮びたし ごぼうのきんぴら ひじき煮 ほうれん草のお浸し にんじんと紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
サラダ	メランジェサラダ レモンドレッシング
魚料理	鯛の塩焼き
食事	なめことわかめのお味噌汁 白飯
デザート	フルーツ3種

## VIALA鬼怒川渓翠 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】お子様メニュー

期間:2025年10月1日～2099年12月31日

まで

料金:1,650円



## ■お品書き

スープ ミネストローネ

ほうれん草のリゾーニ

メイン 丸パン バケット いちごジャ

ム

メランジェサラダ 玉ねぎド

レッシング

ジュース ぶどうジュース

デザート フルーツ3種