



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: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 蕪の雲仕立て
- ・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品目アレルギーのお持ちの方は、低アレルギー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 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: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 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: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 蕪の雲仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鱈柚香蒸し 鱈白子くりーむ
- ・揚げ物 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 蜆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 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。



## ハーヴェストクラブ鬼怒川 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 鮫鰯肝炙り
  - ・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 ライスドーム～とちぎの風～
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 真鱈柚香蒸し 鱈白子くりーむ
- ・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 蛸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: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。



## 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:  
**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  
クリーム・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:  
**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 プリオッシュ・ブル  
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: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  
～シングネチャーディッシュ～  
浅利 七草 朝日  
蜂と花の調和  
プティフル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 炅(けい)

## Restaurant 炅(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(桐)  
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 渾身の一皿  
～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 蒟の薑

田村牧場短角牛 茸 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 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!  
テーブルコース KONARA(小檜)  
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 眞生 渾身の一皿  
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 【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: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 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鬼怒川溪翠 𩺰(けい)

## Restaurant 𩺰(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(檜)  
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、プティナチュール  
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 昴(けい) Restaurant 昴(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:季節野菜の薪火烧き  
※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鬼怒川溪翠 夕食 ルームサービス

メニュー名:【倍!】溪翠の薪火うな重  
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:  
【倍!】溪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。



## 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 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: 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 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～2027年3月31日まで





## VIALA鬼怒川溪翠 朝食

メニュー名: 溪翠の朝カレー  
(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

栃木しゃものキーマカレー  
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: 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: 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 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



## ■お品書き

「メインプレート」を下記の内容から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

ラタトゥイユ

## 【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 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】  
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

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  
ラタトゥイユ

## 【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 【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鬼怒川溪翠 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 ランチ TAKE OUT

メニュー名: 溪翠の「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.  
「溪翠のテイクアウト」  
※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: 溪翠の薪火芋 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

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	鰯の塩焼き
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  
【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