



## G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【1・2月限定】萌黄～もえぎ～ごちそうレシピ2025 最優秀賞受賞コース

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 大田原産黒米のムース じゅうねんの香

スープ 海老とあんこうのブイヤベース風

造り 本日の盛り合わせ

煮物 ハタ鱈と湯葉のとろろ米粉寄せ 蕎淡雪 柚子銀餡

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー レホール風味の和風ソース

食事 白御飯(高根沢産こしひかり)  
赤出汁 お番菜

デザート 求肥に包まれた“とちあいか”的ムースと練乳のグラス

## 【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:【3月まで】天色～あまいいろ～  
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで  
料金:15,400円



## ■お品書き

アミューズ ズワイ蟹のフラン 雲丹風味のソース

ヤリイカと那須郡司豚のファルス  
ふぐのフリットと菊芋のピュレ

オードブル フォアグラと白インゲン豆  
栃木県産林檎とジュ・ド・カナールのソース

スープ いっこく野州どりと那須産茸のスープ  
パイ包み焼き

魚料理 黒ムツのポワレ  
根セロリと赤ワインのソース

肉料理 とちぎ和牛のソテー  
那須産ポテトのクーリーと  
ジュ・ド・ブフのソース

デザート サバイヨンソースととちあいかのフルーツグラタン  
那須牛乳のソルベ

## 【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:【3月まで】白藤～しらふじ～  
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで  
料金:13,750円



## ■お品書き

旬彩 那須高原湯葉豆腐  
甘海老利久和え

鮓肝旨煮  
梅花百合根  
公魚南蛮漬  
壬生菜黄堇浸し  
河豚小袖寿司

御椀 炙蟹真丈 すまし仕立て

造り 本日の盛り合わせ

煮物 国産牛煮込み

焼物 甘鯛若狭焼

食事 土鍋 貝柱御飯  
赤出汁 香の物

甘味 黒糖しるこ

## 【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。



## G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【3月まで】炎～ほむら～  
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで  
料金:10,450円



## ■お品書き

- サラダ 鯖のムニエル サラダ仕立て  
グリーンマスタードのビネグレット
- スープ レンズ豆のポタージュと那須産ベーコンのグリエ
- 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 マデラソース
- デザート フルーツのコンポートと苺のソルベ

## 【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:【3月まで】董～すみれ～  
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで  
料金:9,350円



## ■お品書き

- 旬彩 カリフラワー寄せ  
海鼠ポン酢  
帆立貝手毬寿司  
石垣カステラ  
叩き牛蒡  
山女魚唐揚げ  
壬生菜浸し
- 中皿 ハタハタと大根ステーキ
- 煮物 黒陸奥蕪蒸し
- 食事 里芋御飯  
赤出汁 香の物

## 水菓子 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:  
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  
かんぴよう巻き 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:  
**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、レッドフルール、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】 カシューなツツ 【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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。



## G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【3月まで】萌黄～もえぎ～

期間:2025年9月1日～2026年3月31日まで

料金:12,100円



## grand-Buffet「みのり～fruttare～」

メニュー名:シェフズブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年2月28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2月28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