



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

造里 本日の盛り合わせ

煮物 八汐鱒と湯葉のとろろ米粉
寄せ 蕪淡雪 柚子銀鮓

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
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”のムースと練乳のグラ
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。

メニュー名:【3月まで】天色〜あまいろ〜

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な須産茸
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
鮫肝旨煮
梅花百合根
公魚南蛮漬
壬生菜黄韭浸し
河豚小袖寿司

御椀 炙蟹真丈 すまし仕立て

造里 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。



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 鱈のムニエル 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 八汐鱒と大根ステーキ
- 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 焼売 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 鱈甲飴 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 お稲荷さん
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。



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 レモンカルチェ 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:【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-Buffer「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:**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:**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。



【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
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