



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:【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:【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。



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。

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

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:
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:
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。

【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