



## 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  
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 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ー  
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  
壬生菜黄茱浸し  
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 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。



## 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】【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: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  
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