

CASiKA
ハーヴェストクラブ鬼怒川 CASiKA-川岸果- BUFFET DINING

メニュー名:夕食ブッフェ

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:朝食ブッフェ

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

ハーベストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kusabi(くさび)

期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ・アミューズ新玉葱のローストと桜エビ
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 地蛤潮仕立て 蓬真丈
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 金目鯛のポワレ
たまり漬けらっきょうのブルーブランソース
- ・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 眼張と筍土鍋御飯
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品目アレルゲンのお持ちの方は、低アレルゲン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3月1日~2026年3月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・アミューズ 新玉葱のローストと桜エビ
- ・オードブル 蟹烏賊と春野菜のサラダ仕立て
- ・スープ ホワイトアスパラガスのクリームスープ
- ・ポワソン 金目鯛のポワレ
たまり漬けらっきょうのブルーブランソース
- ・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3月1日~2026年3月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 地蛤潮仕立て 蓬真丈
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 旬魚道明寺蒸し 日光ゆば
あんかけ
- ・揚物 桜海老寄せ揚げと白魚磯
辺揚げ
- ・強肴 とちぎ霧降高原牛ロースト
醤油麹そす
- ・食事 国産筍御飯
香の物 赤出汁
- ・食後 アーモンドミルクと白小豆の
苺ぜんざい

※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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

ハーベストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kisuge(きすげ)

期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで
料金:9,680円

■お品書き

- ・旬肴
 - ・桜豆富 白出汁じゅれ
 - ・細魚 北寄貝 春野菜の黄身酢掛け
 - ・国産鶏レバー那須鶏包み蒸し
- ・前菜 蛤と春キャベツのオーブン焼き グラチネ仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・蒸物 旬魚道明寺蒸し 日光ゆばあんかけ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛サーロイソテー
旬の野菜添え
- ・食事 国産筍御飯
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: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:

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。

ハーベストクラブ鬼怒川 低アレルゲンメニュー

メニュー名:
【夕食】低アレルゲンメニュー(大人)
期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)
期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで
料金:2,640円

VIALA鬼怒川渓翠 炙(けい) Restaurant 炙(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3月1日~2026年3月31日まで
料金:3名様 33,000円~



■お品書き

ホワイトアスパラガス 蛤
レモン
グリーンピース 筍
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
いちご 蓬 ヨーグルト

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3月1日~2026年3月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

2種のアミューズ
かすみ鴨 黒ニンニク
チャバタ ブリオッシュ・ブール
じゃがいも
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
日光湯波 さかたの塩

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3月1日~2026年3月31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
鹿 越冬野菜
ツブ貝 穴熊 そら豆
たけのこ 初鰯
旬魚 アミエビ
人参 フエネグリーク
田村牧場短角牛
ヘシグネチャーディッシュ～
新ごぼう 栃木しやも ゆう
だい21
エディブルフラワー ココナッツ
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 炙(けい)

Restaurant 炙(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(櫛)
期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで
料金:15,730円



■お品書き

3種のアミューズ
ホワイトアスパラガス 蛤
レモン
チャバタ プティナチュール
じゃがいも
そら豆 日光HIMITSU豚
旬魚 若芽
なすの 春の泡 ナツツ
短角牛 スパイス タケノコ
青菜
いちご 蓬 ヨーグルト
プティフル2種

【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:3月31日まで!
テーブルコース KONARA(小檣)
期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

3種のアミューズ
かすみ鴨 黒ニンニク
チャバタ プティナチュール
筍 木の芽味噌
旬魚 アサリ 朝日
ホワイトアスパラガス いちご ゆきやなぎ
日光HIMITSU豚

※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

日光湯波 さかたの塩
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:お子様メニューKASHI(桜)
期間:2026年3月1日~2026年5月31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。

VIALA鬼怒川渓翠 灵(けい) Restaurant 灵(けい)のコンセプトはこちら

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～

VIALA鬼怒川渓翠 朝食

メニュー名:渓翠の朝カレー
(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

栃木しやものキーマカレー
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: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: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。

VIALA鬼怒川渓翠 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」を下記の内容からお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

ラタトウイユ

【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 カシュー納ツ 【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:【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
ラタトウイユ

【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 カシュー納ツ 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。

VIALA鬼怒川渓翠 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: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

からあげ
出汁巻き玉子
煮物

香の物
お味噌汁

【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。

VIALA鬼怒川渓翠 ランチ TAKE OUT

メニュー名:渓翠 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