



CASIKA

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

メニュー名:【4月14日まで】夕食buffet
期間:2025年4月1日～2026年4月14日まで
料金:13才以上 7,260円
7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:【4月14日まで】朝食buffet
期間:2025年4月1日～2027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



ハーヴェストクラブ鬼怒川 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品目アレルギーのお持ちの方は、低アレルギー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: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 蛍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
- ・ポワゾン 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: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
- ・揚げ物 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。



ハーヴェストクラブ鬼怒川 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プン焼き 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ンのソテー
 - 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:【お子様コース】yu

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:

【幼児メニュー】うどん・おにぎりセット

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。

VIALA鬼怒川溪翠 𩺰(けい)

Restaurant 𩺰(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йтアスパラガス 蛤
レモン
筍 木の芽
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
とちおとめ 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 ごぼう
う
チャバタ ブリオッシュ・ブル
ル
じゃがいも ゴーダチーズ
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 初鯉
金目鯛 アミエビ
人参 フェネグリーク
田村牧場短角牛
～シグネチャーディッシュ～
新ごぼう 栃木しゃも ゆう
だい21
エディブルフラワー ココナッ
ツ
～森の口福～
ミニアルディーズ

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。



VIALA鬼怒川溪翠 𩺰(けい)

Restaurant 𩺰(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(𩺰)
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 ゴーダチーズ
そら豆 那須三元豚
大イワナ 若芽
なすの 春の泡 ナッツ
短角牛 筍 青菜 熟成黒
梅
とちおとめ 蓬 ヨーグルト
～森の口福～
ミニナルディーズ

【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31日まで!
テーブルコース KONARA(小檜)
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 ごぼ
う
チャバタ プティナチュール
筍 木の芽
ヒラスズキ アサリ 朝日
ホワイトアスパラガス とち
あいか ゆきやなぎ
日光HIMITSU豚 エシャロッ
ト

※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

～森の口福～
ミニナルディーズ

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:お子様メニュー-KASHI(檜)
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。



VIALA鬼怒川溪翠 𩺰(けい)

Restaurant 𩺰(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名: 前田牧場
熟成骨付きステーキ(500g~600g)
料金: 薪火野菜付き 19,800円



■お品書き

前田牧場
熟成骨付きステーキ(500g~
600g)

薪火野菜

赤ワインソース

【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 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:
お子様メニュー-KOEDA(小枝)
期間: 2026年3月1日~2026年5月31日ま
で
料金: 4,235円



■お品書き

メイン 季節の温野菜
本日のスープ
国産牛のミートボール
パン

デザート 焼きマシュマロとアイスクリー
ム

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。



VIALA鬼怒川溪翠 昴(けい) Restaurant 昴(けい)のコンセプトはこちら

メニュー名:季節野菜の薪火烧き
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2024年4月1日～2027年3月31日まで
料金:1,980円～

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～

メニュー名:
ホテルメイドのホールケーキ
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:生クリーム 4号 4,598円～
生クリーム 5号 5,082円～
チョコクリーム 4号 5,445円～
チョコクリーム 5号 5,929円～

メニュー名:フルーツメッセージプレート
※アレルギー対応は致しかねます
期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:1,540円



VIALA鬼怒川溪翠 夕食 ルームサービス

メニュー名:【倍!】溪翠の薪火うな重
期間:2025年9月12日~2026年3月31日まで
料金:14,300円



■お品書き

栃木県那珂川町

国産鰻 2尾

鰻肝のコンソメスープ

たまり醤油漬け

【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:溪翠の薪火うな重
期間:2025年4月1日~2026年3月31日まで
料金:7,700円



■お品書き

栃木県那珂川町

国産鰻 1尾

鰻肝のコンソメスープ

たまり醤油漬け

【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:
【倍!】溪翠の薪火ステーキ重
期間:2025年9月12日~2026年3月31日まで
料金:14,300円



■お品書き

和牛ロースステーキ 400g

オニオンソース

薪火焼き野菜

コンソメスープ

サラダ

【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。



VIALA鬼怒川溪翠 夕食 ルームサービス

メニュー名: 溪翠の薪火ステーキ重

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 7,700円

■お品書き

和牛ロースステーキ 200g
オニオンソース
薪火焼き野菜
コンソメスープ
サラダ

【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: お子様ルームサービス

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 6,050円

■お品書き

フリッタータ
辛味チキン
チーズボール
ポテトフライ
本日のスープ
ライス または パン
シーザーサラダ
魚介類の薪火焼き
霧降高原牛ロース肉の薪
火ステーキ
紅茶のクレームブリュレ 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。



VIALA鬼怒川溪翠 夕食 ルームサービス

メニュー名:その他ルームサービス
(アラカルト・ドリンク)

※アレルギー対応は致しかねます

期間:2025年7月19日～2027年3月31日まで



VIALA鬼怒川溪翠 朝食

メニュー名: 溪翠の朝カレー
(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

栃木しゃものキーマカレー
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: 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: 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。



VIALA鬼怒川溪翠 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

ラタトゥイユ

【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
ラタトゥイユ

【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。



VIALA鬼怒川溪翠 朝食 ルームサービス

メニュー名:朝食 ルームサービス

※詳細は「朝食」ページ参照

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人料金 4,180円

【3月31日まで】お子様高学年メニュー
3,520円

【3月31日まで】お子様低学年メニュー
2,860円

【4月1日より】お子様朝食 2,860円



VIALA鬼怒川溪翠 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:**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
鮭おにぎり
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。



VIALA鬼怒川溪翠 ランチ TAKE OUT

メニュー名: 溪翠 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

VIALA鬼怒川溪翠 低アレルゲンメニュー

メニュー名:低アレルゲン対応
【夕食】大人(洋)コース期間:2025年2月1日～2099年12月31日まで
料金:7,260円

■お品書き

前菜	ホタテと野菜のマリネ メランジェサラダ 人参ドレッシング
パスタ	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
魚料理	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
肉料理	仔羊のローマ風カチャトーラ ローストポテト
パン	丸パン バケット オリーブオイル
デザート	マフィンカカオ フルーツ3種

メニュー名:低アレルゲン対応
【夕食】お子様コース期間:2025年2月1日～2099年12月31日まで
料金:2,640円

■お品書き

スープ	コーンスープ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メイン	メカジキのヴァプール トマトソース ローストポテト フムスコロッケ
カレー	甘口カレー
ジュース	ぶどうジュース
デザート	フルーツ盛り合わせ

メニュー名:低アレルゲン対応
【朝食】大人メニュー期間:2025年10月1日～2099年12月31日まで
料金:3,300円

■お品書き

前菜	茄子の煮びたし ごぼうのきんぴら ひじき煮 ほうれん草のお浸し にんじんと紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
サラダ	メランジェサラダ レモンドレッシング
魚料理	鰯の塩焼き
食事	なめことわかめのお味噌汁 白飯
デザート	フルーツ3種

VIALA鬼怒川溪翠 低アレルゲンメニュー

メニュー名:低アレルゲン対応

【朝食】お子様メニュー

期間:2025年10月1日～2099年12月31日

まで

料金:1,650円



■お品書き

スープ	ミネストローネ ほうれん草のリゾーニ
メイン	丸パン バケット いちごジャム メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
ジュース	ぶどうジュース
デザート	フルーツ3種