

【期間限定(春)】いちごフェア(シェフズブッフェ「みのり」)

メニュー名:【3/1~5/31】シェフズブッフェ~春爛漫・いちごフェア~

期間:2026年3月1日~2026年5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



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:【3月まで】天色～あまいいろ～
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:15,400円

メニュー名:【3月まで】白藤～しらふじ～
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:13,750円

メニュー名:【3月まで】萌黄～もえぎ～
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

Amuse-bouche 仔羊のナヴァラン 那須
産蕪のピュレ
鮒のマリネ 菜の花のクー
リー
那須郡司豚と筍のクロ
ケット

Hors-d'œuvre 春野菜とハタ鱈のテリー
ヌ

Soupe 会津産ホワイトアスパラ
ガスのポタージュ

Poisson 真鯛のポワレ

Viande とちぎ和牛のソテー

Dessert デコポンと那須産チー
ズのムース

【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。

■お品書き

旬彩 蛤烏賊辛子酢味噌掛け

臼井豆豆腐

蟹うるい浸し

水雲酢

〆鰯小袖寿司

白滝田楽

手長海老艶煮

御椀

道明寺蛤真丈

造里

本日の盛り合わせ

煮物

海老芋玄米香煎揚げ 共地
餡

焼物

甘鯛臘焼 木の芽味噌和え

食事

桜海老御飯
赤出汁 香の物

甘味

抹茶豆乳寄せ

【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。

■お品書き

先付

ハタ鱈菜種焼

蛤烏賊沖漬

粟麩木の芽味噌田楽

合鴨ロース

那須郡司豚と春野菜のケー
ク・サレ

日光産蕎麦粉と生ハムのガ
レット

スープ

春キャベツと新玉葱のポター
ジュー

造里

本日の盛り合わせ

煮物

鮑と道明寺桜蒸し

肉料理

とちぎ霧降高原牛フィレのソ
テー

食事

白御飯(高根沢産こしひか
り)
赤出汁 お番菜

デザート とちあいかのヴァシュラン

【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。



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3月1日～2026年3月31日まで
料金:10,450円



■お品書き

- Salad 蛍鳥賊と平貝サラダ仕立て
Soupe 春キャベツと新玉葱のポタージュ
Viande とちぎ霧降高原牛ロースのグリエ(又は、フィレのソテー)

- Dessert 季節のフルーツと桜のグラス

【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:【3月まで】董～すみれ～
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き

- 旬彩 ホワイトアスパラ豆腐
諸子南蛮漬
燻製鮭黄味寿司
鶯カステラ
蛸柔煮
真鯛山椒焼
那須高原湯葉と水菜浸し

中皿 山菜天婦羅

- 煮物 じゃが芋饅頭 郡司豚そぼろ餡

- 食事 白井豆御飯
赤出汁 香の物

- 水菓子 莓 メロン オレンジ キウイ

【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 燒壳 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:
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。

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:
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:
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。

【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