



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:
シグネチャーコース「森水風土・環〜めぐる〜」

期間:2026年4月1日〜2026年5月31日まで
料金:14,300円



■お品書き

八汐鱒 蛤
臼井豆 甘鯛 大根
栃木県産大岩魚
新じゃが芋 車海老
栃木県産那須野ヶ原牛
那須高原湯葉
栃木県産ヨーグルト 栃木
県産いちご

【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。

メニュー名:ライトコース「季〜とき〜」

期間:2026年4月1日〜2026年5月31日まで
料金:9,350円



■お品書き

合鴨 青菜
天豆 八汐鱒 烏賊
東寺蒸
那須郡司豚炙り
炊き込み御飯 お番菜 お
澄まし
ゼリー アイス

【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:【4月から】炎〜ほむら〜

期間:2026年4月1日〜2026年5月31日まで
料金:11,000円



■お品書き

アミューズ じっくり野州どりと栃木
県産ニラのペルシャード
那須郡司豚のポール・
オ・レ
ムール貝のマリニエール風

オードブル

穴子のベニエと牛蒡の
クーリー
バルサミコとポルト酒の
ソース

スープ

空豆のポタージュと新
玉葱のフリ

メインディッシュとちぎ霧降高原牛ロー
スのグリエ

または、
とちぎ霧降高原牛フィレ
のソテー
または、
伊佐木のポワレ ブロッ
コリとウイキョウのピュ
レ ヴァンブランソース

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 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。

