

ハーベストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:【シグネチャーコース】遷-UTSUROI-
期間:2026年4月1日~2026年5月31日まで
料金:14,960円



■お品書き

- ・①品目 日光豆乳 鰹出汁 日光HIMITSU豚
- ・②品目 鯛の子 飯蛸 地場筍
- ・③品目 新玉葱 和出汁 桜海老
- ・④品目 南鮪 鯛 初鰹
- ・⑤品目 眼張 地蛤 白ワイン
- ・⑥品目 とちぎ和牛 マッシュポテト出汁
- ・⑦品目 米粉麺 白味噌 アーモンドミルク
- ・⑧品目 酒粕 ブリュレ とちあいか

※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:【ライトコース】響-HIBIKI-
期間:2026年4月1日~2026年5月31日まで
料金:10,450円



■お品書き

- ・①品目 蛤昆布出汁 日光HIMITSU豚
- ・②品目 蟹烏賊 木の芽 白ワイン
- ・③品目 新じゃが芋 日光御養卵
モツツアレラチーズ
- ・④品目 とちぎ霧降高原牛 焙じ茶
醤油
- ・⑤品目 高根沢産こしひかり 蔵出し
味噌 旬魚
- ・⑥品目 大笹牧場牛乳 生クリーム
黒蜜

※当日16時までの要予約

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。

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:4月1日より【限定8席!】
シェフズカウンター HINOHO
期間:2026年4月1日~2026年5月31日まで
料金:24,200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 栃木しやも ゆう
だい21
エディブルフラワー ココナツ
ツ
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:
テーブル【シグネチャーコース】
KUNUGI(櫛)
期間:2026年4月1日~2026年5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

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:NEW!!4月1日より
テーブル【ライトコース】TOCHI
期間:2026年4月1日~2026年5月31日まで
料金:12,100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 プティナチュール
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
経産和牛

※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
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 炙(けい) Restaurant 炙(けい)のコンセプトはこちら

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、ブティナチュール
 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～2027年3月31日まで
料金:4,180円

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～2027年3月31日まで
料金:4,180円

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～2027年3月31日まで
料金:4,180円

メニュー名:
【4月1日より】お子様和朝食
(ハーフブッフェ付き)

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金:2,860円

メニュー名:
【4月1日より】お子様洋朝食
(ハーフブッフェ付き)

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金:2,860円

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5月13日～2027年3月31日まで
料金:1,890円

メニュー名:おにぎり弁当
期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:1,620円

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