



## ハーヴェストクラブ鬼怒川 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 南鰯 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 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:【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 蛍烏賊 木の芽 白ワイン
- ・③品目 新じゃが芋 日光御養卵 モッツアレラチーズ
- ・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 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 昴(けい)

## Restaurant 昴(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 初鰹

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 栃木しゃも 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:  
テーブル【シグネチャーコース】  
KUNUGI(桐)  
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 ナッツ

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: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 昺(けい) Restaurant 昺(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(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 晃(けい) Restaurant 晃(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～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