



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15日から】夕食 buffet

期間：2026年4月15日～2027年3
月31日まで

料金：13才以上 7,260円
70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15日から】朝食 buffet

期間：2026年4月15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：【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

- ・アミュー日光豆乳 鰹出汁 日
ズ 光HIMITSU豚
- ・オードブル 鯛の子 飯蛸 地場筍
ホワイトアスパラガス
鴨胸肉
- ・スープ 新玉葱 和出汁 桜海老
- ・造里 南鮪 鯛 初鰹 頂鱒
平貝
- ・魚料理 眼張 地蛤 春菊
- ・肉料理 とちぎ和牛 和出汁 澄
ましバター
- ・食事 米粉麺 白味噌 アーモ
ンドミルク
- ・デザート 酒粕 日光きすげ鶏卵
ト 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
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：【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

- ・アミュー 蛤昆布出汁 日
ズ 光HIMITSU豚
- ・冷前菜 蛸烏賊 和柑橘 白ワイ
ン
- ・温前菜 新じゃが芋 日光御養卵
モツアレチーズ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛 焙じ
茶 醤油
- ・食事 高根沢産こしひかり 蔵
出し味噌 旬魚
- ・デザート 大笹牧場牛乳 生クリー
ム 黒蜜

要予約（WEB予約：～当日15：00、電話
予約：～当日16：00）

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
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：2026年4月1日～2027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
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。

ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名：【幼児メニュー】うどん・おにぎりセット

期間：2026年4月1日～2027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。



ハーヴェストクラブ鬼怒川 低アレルゲンメニュー

メニュー名：【夕食】低アレルゲン
メニュー（大人）

期間：2025年2月1日～2027年3月31

日まで

料金：7,260円

メニュー名：【夕食】低アレルゲン
メニュー（お子様）

期間：2025年2月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,640円



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：【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
- 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～
- ミニナルディース

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
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 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～
- ミニナルディース

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【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
ごぼう
- チャバタ プティナチュール
- 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
- 経産和牛フィレ肉(60g)
- 【食べ比べ】 量は変わらず2種類のお肉をご賞味いただけます
- 経産和牛フィレ肉30g・
短角牛ロース肉30g
¥1,320-

【グラムアップ】 お肉を
しっかりご堪能いただけます
追加 経産和牛フィレ
肉60g ¥2,750-

日光湯波 さかたの塩
～森の口福～
ミニナルディース

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 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 炆(けい)

[Restaurant 炆\(けい\)のコンセプトはこちら](#)

メニュー名：お子様メニュー-KASHI
 期間：2026年3月1日～2026年5月31日
 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。



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：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

お品書き

おにぎり
日光湯波あんかけうどん
玉子焼き
からあげ
おぼろ豆腐
焼き魚

【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

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
- ・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 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：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



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