



CASIKA

ハーヴェストクラブ鬼怒川 CASIKA-川岸果- BUFFET DINING

メニュー名：料理長厳選逸品付きブッフェ

【7月8月限定】

期間：2026年7月1日～2026年8月31日

料金：13才以上 10,010円
70才以上 9,405円

メニュー名：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：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：遷-UTSUROI-
【シグネチャーコース】期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：14,960円

お品書き

- ・アミュー玉蜀黍昆布出汁 日光ゆづ 帆立
- ・オードブル 白焼き鰻 姫栄螺 無花果 大滝日光サーモン 焼き茄子
- ・スープ 夏野菜 ガスパチョ 生ハム
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 栃木県北産鮎 鮎蓼ヴィネグレット うるか醤油
- ・肉料理 とちぎ和牛 赤ワイン 山椒
- ・食事 日光そば 椎茸 オリーブオイル
- ・デザート 白桃 パニラアイス アートモンド

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：響-HIBIKI-
【ライトコース】期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：10,450円

お品書き

- ・アミュー豆乳鯉出汁 焼き茄子 白味噌
- ・冷前菜 大滝日光サーモン 茗荷 出汁ヴィネグレット
- ・温前菜 ずんだ クリームチーズ じゃが芋
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛 マデラ酒 醤油
- ・食事 栃木県高根沢産コシヒカリ 野州吟醸味噌 旬魚
- ・デザート パイナップル 日本酒 ココナッツ

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：yu
【お子様コース】期間：2026年4月1日～2027年3月31日
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 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。



ハーヴェストクラブ鬼怒川 MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名：うどん・おにぎりセッ

ト

【幼児メニュー】

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。



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：HINOHO【シェフズカ
ウンター】

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：24,200円



お品書き

- ～ Ember's Bouty ～
- 4種のアミューズ
- かぼちゃ みのり
- ブリオッシュ・キャレ
- 帆立 じゃがいも
- 花ズッキーニ 車海老
- 鮎
- 水茄子
- 短角牛
- ～シグネチャーディッ
シュ～
- とうもろこし
- 赤紫蘇 薔薇
- ～森の口福～
- ミニアルディース

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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：KUNUGI【シグネチャー
コース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：15,730円



お品書き

- ～芽吹き 森のはじまり～
- 3種のアミューズ
- フォアグラ りのか
- チャバタ プティナチュール
- とうもろこし
- 鮑 白キムチ トリュフ
- 旬魚 パプリカ
- ビーツ
- 短角牛 椎茸 ホースラ
ディッシュ
- パイナップル
- ～森の口福～
- ミニアルディース

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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：TOCHI【ライトコース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：12,100円



お品書き

- ～芽吹き 森のはじまり～
- 2種のアミューズ
- 帆立 湯波
- チャバタ プティナチュール
- 太刀魚 茄子
- 枝豆 アスパラガス ヘー
ゼルナッツ
- 経産和牛 とうもろこし
- 千本松ヨーグルト ブルー
ベリー
- ～森の口福～
- ミニアルディース

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：KASHI【お子様メニュー】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日まで
料金：8,470円



メニュー名：KOEDA【お子様メニュー】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日まで
料金：4,235円



メニュー名：前田牧場 熟成骨付きステーキ(500g～600g)

料金：薪火野菜付き 19,800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。

- お品書き
- メイン 季節の温野菜
本日のスープ
国産牛のミートボール
パン
 - デザート 焼きマシュマロとアイス
クリーム

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。

- お品書き
- 前田牧場 熟成骨付きステーキ(500g～600g)
 - 薪火野菜
 - 赤ワインソース

【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：季節野菜の薪火烧き
アレルギー対応は致しかねます
期間：2024年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：1,980円～

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～

メニュー名：ホテルメイドのホール
ケーキ
アレルギー対応は致しかねます
期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：生クリーム 4号 4,598円～
生クリーム 5号 5,082円～
チョコクリーム4号 5,445円～
チョコクリーム5号 5,929円～

メニュー名：フルーツメッセージブ
レート
アレルギー対応は致しかねます
期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：1,540円



VIALA 鬼怒川 溪翠 夕食 ルームサービス

メニュー名：【倍！】溪翠の薪火うな重

期間：2025年9月12日～2027年3月31日まで
料金：14,300円

メニュー名：溪翠の薪火うな重

期間：2024年12月1日～2027年3月31日まで
料金：7,700円

メニュー名：【倍！】溪翠の薪火ステーキ重

期間：2025年9月12日～2027年3月31日まで
料金：14,300円

メニュー名：溪翠の薪火ステーキ重

期間：2024年12月1日～2027年3月31日まで
料金：7,700円

メニュー名：お子様ルームサービス

期間：2024年10月1日～2027年3月31日まで
料金：6,050円

メニュー名：その他ルームサービス
(アラカルト・ドリンク)

アレルギー対応は致しかねます

期間：2025年7月19日～2027年3月31日まで



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 ルームサービス

メニュー名：朝食 ルームサービス

詳細は「朝食」ページ参照

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金：大人料金 4,180円

【4月1日より】お子様朝食
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

VIALA 鬼怒川溪翠 低アレルゲンメニュー

メニュー名：低アレルゲン対応
【夕食】大人(洋)コース期間：2025年2月1日～2025年12月31日まで
料金：7,260円

お品書き

前菜	ホタテと野菜のマリネ メランジェサラダ 人参 ドレッシング
パスタ	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
魚料理	真鯛のソテー バジルの ジェノベーゼ きのこのソテー
肉料理	仔羊のローマ風カチャトー ラ ローストポテト
パン	丸パン バケット オリーブオイル
デザート	マフィンカカオ フルーツ3種

メニュー名：低アレルゲン対応
【夕食】お子様コース期間：2025年2月1日～2025年12月31日まで
料金：2,640円

お品書き

スープ	コーンスープ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メイン	メカジキのヴァプール トマトソース ローストポテト フムス コロッケ
カレー	甘口カレー
ジュース	ぶどうジュース
デザート	フルーツ盛り合わせ

メニュー名：低アレルゲン対応
【朝食】大人メニュー期間：2025年10月1日～2025年12月31日まで
料金：3,300円

お品書き

前菜	茄子の煮びたし ごぼうのきんぴら ひじき煮 ほうれん草のお浸し にんじんと紫キャベツの 酢の物 さつまいものサラダ
サラダ	メランジェサラダ レモ ンドレッシング
魚料理	鰯の塩焼き
食事	なめことわかめのお味噌 汁 白飯
デザート	フルーツ3種



VIALA 鬼怒川溪翠 低アレルゲンメニュー

メニュー名：低アレルゲン対応
【朝食】お子様メニュー

期間：2025年10月1日～2029年12

月31日まで

料金：1,650円



お品書き

- スープ ミネストローネ
ほうれん草のリゾーニ
- メイン 丸パン バケット いち
ごジャム
メランジェサラダ 玉ね
ぎドレッシング
- ジュース ぶどうジュース
- デザート フルーツ3種