



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

期間：2026年7月1日～2026年10月31日まで
料金：13才以上 10,010円
70才以上 9,405円

メニュー名：夕食ブッフェ

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：朝食ブッフェ

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9月1日～2026年11月30日まで
料金：14,960円

■お品書き

- アミューズ ・本枯れ節出汁
・竹炭コロッケ
- オードブル ・菊花 いくら
・とちぎ霧降高原牛
・柿 栗 無花果
・フォアグラ 蓮根
・大滝日光サーモン 洋葱
- スープ ・コンソメ 舞茸
- 造里 ・季節の魚介
- 魚料理 ・鮓 里芋
- 肉料理 ・とちぎ和牛 日光味噌
- 食事 ・日光そば とろろ 鮑
- デザート ・マロン ほうじ茶アイス

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

メニュー名：響 -HIBIKI-
【ライトコース】期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：10,450円

■お品書き

- アミューズ ・日光豆乳 鯉出汁
・生ハム 椎茸
- 冷前菜 ・鴨 バルサミコ酢
- 温前菜 ・日光御養卵 鶏出汁
- 肉料理 ・とちぎ霧降高原牛 柚子胡椒
- 食事 ・一汁三菜
- デザート ・林檎 バニラアイス

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 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：yu
【お子様コース】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。

【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：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。



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：低アレルゲンメニュー
【夕食・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：低アレルゲンメニュー
【夕食・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 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9月1日～2026年11月30日まで
料金：24,200円

■お品書き

～ Ember's Bouty ～
4種のアミューズ

松茸 薪火野菜

パン シャンピニオン

かすみ鴨 バターナッツ
南瓜 毛蟹

烏賊 ムール貝

甘鯛 茄子

万願寺唐辛子

短角牛

～ シグネチャーディッシュ ～

シュ

笠間栗

無花果 ソーテルヌ

～ 森の口福 ～

ミニアルディーズ

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9月1日～2026年11月30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

毛蟹 バターナッツカボチャ

チャバタ プティナチュール

蕪 帆立貝 梨

イセエビ 青パパイア
パプリカ

カマス 青葱

ズッキーニ

短角牛

紫蘇 カカオ 洋梨 生姜

～ 森の口福 ～

ミニアルディーズ

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9月1日～2026年11月30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

岩魚 菊 酢橘

チャバタ プティナチュール

旬魚 海老 トリュフ

カリフラワー 柿 チーズ

経産和牛フィレ

林檎 ハーブ

～ 森の口福 ～

ミニアルディーズ

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9月1日～2026年11月30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