



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

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：【10月11月限定】ローカルbuffetフェア～A5ランク黒毛和牛のローストビーフとHarvest All Stars～

期間：2026年10月1日～2026年11月30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。



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

パン シャンピニオン

かすみ鴨 バターナッツ
かぼちゃ 毛蟹

新イカ ムール貝

甘鯛 茄子

万願寺唐辛子 水蛸

短角牛

~ シグネチャーディッ

シュ ~

笠間栗 ほうじ茶

無花果

~ 森の口福 ~

ミニャルディーズ

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

蟹 バターナッツかぼちゃ

パン2種

蕪 帆立貝 梨

イセエビ 青パパイア

カマス ガスパチョ 青
葱

ズッキーニ

短角牛 トレヴィス 和
柑橘紫蘇 カカオ 洋梨 生
姜

~ 森の口福 ~

ミニャルディーズ

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

パン2種

鯛 キャベツ

カリフラワー 柿

経産和牛フィレ 椎茸

林檎 ハーブ

~ 森の口福 ~

ミニャルディーズ

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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：KOEDA【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：4,235円

■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

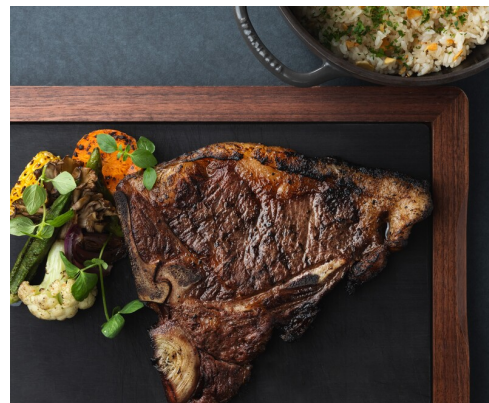
■特定原材料に準ずる20品目

【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。

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 炆(けい)

[Restaurant 炆\(けい\)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



11月のレストランメニュー

VIALA 鬼怒川溪翠

〒321-2522
栃木県日光市鬼怒川温泉大原334-1
TEL.0288-70-1109

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