# 12月のレストランメニュー

**那須**

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

## 【年末年始メニュー】

メニュー名：**優雅 ～ゆうが～**
**（12/31～1/3）**
**【料理長おまかせ会席】**
期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：16,500円



■お品書き

《旬　彩》甘鯛若狭焼
鮑柔煮とイセエビ梅肉餡
河豚手毬寿司
合鴨ロース
栗渋皮煮

《御　椀》金目鯛清汁仕立て
金目鯛　那須御用卵玉子豆腐
大黒占地　日の出人参
鶴大根　菜花　木の芽
金箔

《造　里》本日のお造り盛り合わせ

《煮　物》八汐鱒蕪蒸
銀杏　椎茸　胡麻麸
三つ葉　水山葵　朧昆布
旨出汁餡

《御凌ぎ》年越しそば（12/31蕎麦・1/1～1/3稲庭うどん）
針長芋　山葵（生姜）
揉み海苔

《焼　物》炙り那須野ヶ原牛　真名鰹白扇揚げ　レモン
里芋　南瓜　ロマネスコ　山葵　塩　寄せ醤油

《酢　物》鮟肝ぽん酢
蛇腹胡瓜　若芽　湯葉
針ラディッシュ
紅葉卸し　焼葱

《食　事》鯛御飯　三つ葉
赤出汁　香の物

メニュー名：**美彩 ～びさい～**
**（12/31～1/3）**
**【料理長おまかせフレンチ】**
期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：16,500円



■お品書き

《アミューズ》タラバガニとグリーンマスタードのソース
熊肉のリエット　プチシュー仕立て
ふぐのフリットと菊芋のピュレ

《オードブル》フォアグラと虎豆
ジュ・ド・カナールのソース

《スープ》菜園風のポタージュと帆立貝のグリエ
ハーブの泡

《ポワソン》イセエビのアンクルート
サフランとヴェルモットのソース

《ヴィアンド》とちぎ和牛フィレのソテー
ソースペリグー

《フロマージュ》那須産チーズ・アソート

《デザート》とちあいかとピスタチオのムース

《ミニャルディーズ》矢板産林檎のパウンドケーキ
那須御養卵のブッセ

【アレルゲン情報】
■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

メニュー名：**吉祥 ～きっしょう～**
**（12/31～1/3）**
**【和洋折衷】**
期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：15,400円



■お品書き

《先　付》子持ち昆布浸し　海老
花蓮根白煮　水菜　金箔
那須御用卵雲子蒸し　菜花　銀餡　山葵オイル
振り柚子

《前　菜》エピス香る鴨肉のロースト
オレンジ風味のソース

《スープ》あんこうと魚介類のブイヤベース風

《造　里》本日のお造り盛り合わせ

《煮　物》里芋饅頭　郡司豚そぼろ餡
南瓜　蒟蒻　梅麸　絹さや　木の芽

《御凌ぎ》年越しそば（12/31蕎麦・1/1～1/3稲庭うどん）
針長芋　山葵　揉み海苔

《肉料理》とちぎ霧降高原牛フィレのソテー
柚子胡椒風味の和風ソース

《食　事》高根沢産　こしひかり
赤出汁　おばんさい

《デザート》矢板産林檎のガレット・デ・ロワと
那須御養卵のバニラアイス

【アレルゲン情報】
■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

《甘　味》百合根汁粉

彩フルーツ　セルフィーユ

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

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。

【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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

# 12月のレストランメニュー

那須
〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

## 【年末年始メニュー】

メニュー名：**シェフズブッフェ（12/31～1/3）**
期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：13才以上　7,810円
70才以上　7,205円
7才～12才　5,390円
4才～6才　3,300円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

# 12月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900



## クリスマスメニュー

メニュー名：**【12/20～12/25】クリスマスケーキ**
期間：2026年12月20日～2026年12月25日まで
料金：4号ショートケーキ　4,500円
　　5号ショートケーキ　5,000円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

# 12月のレストランメニュー

**那須**

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

## G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名：**新風 - Shinpu -**
**【那須開業20周年記念・限定コース】**
期間：2026年11月1日～2026年12月25日まで
料金：16,500円



■お品書き

| | |
|---|---|
| 先付 | 蟹玉〆　鱶鰭餡<br>河豚煮凝り<br>河豚唐揚げ<br>真鯛手毬寿司<br>真蛸梅和え |
| スープ | 蕪のヴルーテと豆乳の泡<br>銀杏のニョッキ |
| 御造里 | 本鮪　てっさ　あしらい一式 |
| 温物 | 聖護院大根利久味噌掛け |
| 肉料理 | とちぎ霧降高原牛フィレのソテー　茸の和風ソース |
| 食事 | 土鍋　鮭御飯<br>赤出汁　香の物 |
| デザート | かぼちゃのスイートポテト　薩摩芋のアイス |

【アレルゲン情報】
■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：**森水風土・環～めぐる～**
**【シグネチャーコース】**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：14,300円



■お品書き

| | |
|---|---|
| ～先付～ | 鮟肝　金目鯛 |
| ～御椀～ | 鱈　雲子 |
| ～造里～ | 本鮪　縞鯵　烏賊 |
| ～蓋物～ | 聖護院蕪　海老　里芋 |
| ～焼皿～ | 那須野ヶ原牛　八汐鱒　帆立 |
| ～食事～ | 蟹　小松菜　御飯　赤出汁 |
| ～甘味～ | 酒粕 |

【アレルゲン情報】
■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：**季 ～とき～**
**【ライトコース】**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,350円



■お品書き

| | |
|---|---|
| ～旬菜～ | 御用卵　百合根　公魚 |
| ～温物～ | 海老芋　野州鶏　蒟蒻 |
| ～焼皿～ | 八汐鱒　那須郡司豚 |
| ～食事～ | 御飯　赤出汁　お蕎采 |
| ～甘味～ | 乾酪　黒糖 |

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

# 12月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

## G-Dining「光彩(きらめき)」

### メニュー名：炎 - homura - 【ステーキコース】

期間：2026年12月26日～2027年2月28日まで
料金：11,000円



■お品書き

| | |
|---|---|
| アミューズ | 蝦夷鹿と胡桃のテリーヌ フランボワソース<br>今牧場のチーズと日光産そば粉のクレープ<br>ズワイ蟹のフラン　雲丹風味のソース |
| オードブル | オマール海老と八汐鱒のプレッセ<br>那須御養卵のベアルネーズソース |
| スープ | レンズ豆のポタージュと那須産ベーコンのグリエ |
| メインディッシュ | とちぎ霧降高原牛ロースのグリエ<br>または、<br>とちぎ霧降高原牛フィレのソテー<br>または、<br>金目鯛のポワレ<br>根セロリと赤ワインのソース |
| デザート | とちあいかのフルーツグラン<br>那須牛乳と蜂蜜のソルベ |

【アレルゲン情報】
■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：お子様和食御膳【小学校高学年向け】

期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：4,730円



■お品書き

| | |
|---|---|
| 口　取 | 白身魚西京焼　玉子焼　酢取茗荷　カステラ　焼売　肉まん　鶏のから揚げ　ポテト　生野菜　ドレッシング |
| 揚　物 | 天婦羅盛り合わせ<br>海老　白身魚　季節の野菜　天出汁　抹茶塩 |
| 蒸　物 | 茶碗蒸し　海老　鶏　椎茸　銀杏　三つ葉 |
| 煮　物 | 里芋饅頭　鼈甲餡　青味 |
| 食　事 | うどん（冷製　又は　温製）<br>葱　生姜　刻み海苔 |
| お寿司 | 握り寿司　鮪　烏賊　海老　サーモン　いくら<br>かんぴょう巻き　お稲荷さん　白がり |
| デザート | ミルクレープケーキ<br>バニラアイス　チュイル<br>ホイップクリーム、ラズベリー、ブルーベリー、ミント |

【アレルゲン情報】
■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

### メニュー名：お子様洋食プレート【小学校低学年向け】

期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円



■お品書き

| | |
|---|---|
| メインプレート | ・ポークシチュー　ブロッコリー　ミニキャロット<br>・チキンライス<br>・サイコロステーキ　和風ソース<br>・ミートソーススパゲッティ<br>・海老フライ　鶏唐揚げ　ポテト　パセリ<br>（コンディメント）ケチャップ　レモンカルチェタルタルソース |
| サラダ | グリーンリーフ、レッドフリル、きゅうり、水菜、オニオン、ミニトマト<br>フレンチドレッシング |
| スープ | ポテトのポタージュ　クルトン |
| デザート | ミルクレープケーキ<br>バニラアイス　チュイル<br>ホイップクリーム、ラズベリー、ブルーベリー、ミント |

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

# 12月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

## grand-Buffet「みのり～fruttare～」

メニュー名：**シェフズブッフェ**
期間：2026年9月1日～2027年3月31日まで
料金：13歳以上　7,260円
70歳以上　6,655円
7歳～12歳　4,840円
4歳～6歳　2,750円

メニュー名：**とちぎ霧降高原牛ステーキ付
シェフズブッフェ（～12/25まで）**
期間：2026年7月18日～2026年12月25日まで
料金：13歳以上　12,760円
70歳以上　12,155円
7歳～12歳　10,340円
4歳～6歳　8,250円

メニュー名：**朝食ブッフェ**
期間：2026年6月1日～2027年3月31日まで
料金：13歳以上　3,300円
7歳～12歳　1,980円
4歳～6歳　1,320円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

# 12月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

## アニバーサリー

メニュー名：**3種ベリーの生クリームケーキ**
期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：5号(約15cm)　4,950円
6号(約18cm)　5,500円
7号(約21cm)　6,600円

メニュー名：**季節のフルーツタルト**
期間：2024年4月1日～2027年3月31日まで
料金：5号(約15cm)　3,850円
6号(約18cm)　4,950円

メニュー名：**チョコレートムースケーキ**
期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：6号(約18cm)　5,500円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

那須
〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

# 【夕食】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(大人)**
期間：2021年7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(お子様)**
期間：2021年7月1日～2027年3月31日まで
料金：2,640円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

那須
〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

# 【ルームサービス】夕食セット（那須Retreat・ペットルーム・コテージ限定）

メニュー名：**和洋折衷セット【ルームサービス】**
期間：2026年5月1日～2027年3月31日まで
料金：8,800円

メニュー名：**お子様御膳【ルームサービス小学生向け】**
期間：2026年5月1日～2027年3月31日まで
料金：4,730円

メニュー名：**和洋折衷セット（12/31～1/3）【ルームサービス】**
期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：9,350円

メニュー名：**お子様御膳（12/31～1/3）【ルームサービス小学生向け】**
期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：4,950円

# 12月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

## ランチボックス（お渡し時間 12:30）

メニュー名：**和食ランチボックス【テイクアウト】**
期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：1,980円

メニュー名：**洋食ランチボックス【テイクアウト】**
期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：1,980円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club