



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】
選-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 鯛の子 飯蛸 地場筍
ブル 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 南鰯 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 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
モッツアレラチーズ
 - ・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 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 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 炆(けい)

Restaurant 炆(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 初鯉

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 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：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