



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。



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 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
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：お子様メニューKOEDA
期間：2026年3月1日～2026年5月31日
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



5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 低アレルギーメニュー

メニュー名：低アレルギー対応
【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