



CASIKA

## 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6月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：14,960円



## お品書き

- ・アミュー玉蜀黍昆布出汁 日光ゆづ ば 帆立
- ・オードブル 白焼き鰻 姫栄螺 無花果 大滝日光サーモン 焼き茄子
- ・スープ 夏野菜 ガスパチョ 生ハム
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 栃木県北産鮎 鮎蓼ヴィネグレット うるか醤油
- ・肉料理 とちぎ和牛 赤ワイン 山椒
- ・食事 日光そば 椎茸 オリーブオイル
- ・デザート 白桃 パニラアイス アートモンド

## 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

【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。

メニュー名：【ライトコース】響-  
HIBIKI-  
期間：2026年6月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：10,450円



## お品書き

- ・アミュー豆乳鯉出汁 焼き茄子 白味噌
- ・冷前菜 大滝日光サーモン 茗荷 出汁ヴィネグレット
- ・温前菜 ずんだ クリームチーズ じゃが芋
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛 マデラ酒 醤油
- ・食事 栃木県高根沢産コシヒカリ 野州吟醸味噌 旬魚
- ・デザート パイナップル 日本酒 ココナッツ

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 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。

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 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。



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 昺(けい)

Restaurant 昺(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6月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：24,200円



お品書き

- ～ Ember's Bouty ～
- 4種のアミューズ
- かぼちゃ みのり
- ブリオッシュ・キャレ
- ホタテ じゃがいも
- 花ズッキーニ 車海老
- 鮎
- 水茄子
- 短角牛
- ～シグネチャーディッ  
シュ～
- とうもろこし
- 赤紫蘇 薔薇
- ～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：テーブル【シグネチャー  
コース】  
KUNUGI  
期間：2026年6月1日～2026年8月31  
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
- フォアグラ りのか
- チャバタ プティナチュール
- とうもろこし エスプレッ  
ソ
- 鮑 白キムチ トリュフ
- 旬魚 パプリカ
- ビーツ
- 短角牛ロース ホースラ  
ディッシュ
- パイナップル
- ～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：テーブル【ライトコー  
ス】 TOCHI  
期間：2026年6月1日～2026年8月31  
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
- 帆立貝 湯波
- チャバタ プティナチュール
- 旬魚 茄子
- 経産和牛 とうもろこし
- 千本松ヨーグルト ブルー  
ベリー
- ～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：お子様メニューKASHI  
期間：2026年6月1日～2026年8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：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