



G-Dining 「光彩(きらめき)」

メニュー名：シグネチャーコース
「森水風土・環~めぐる~」期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：14,300円

お品書き

- ～ 先 鰻 伊佐木 糸瓜
付 ～
- ～ 御 鱧 那須高原湯葉 酢橘
椀 ～
- ～ 焼 栃木県産鮎 山海月 蓼
物 ～ 酢
- ～ 冷 玉蜀黍 冬瓜 南瓜
鉢 ～
- ～ 肉 那須野ヶ原牛 彩野菜
皿 ～
- ～ 食 高根沢産コシヒカリ 炙
事 ～ り煮穴子 出汁
- ～ 甘 チーズ 抹茶 黒豆
味 ～

【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「季~と
き~」期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：9,350円

お品書き

- ～ 先 烏賊 鯰 薩摩芋 胡瓜
付 ～
- ～ 御 枝豆 合鴨 車海老
椀 ～
- ～ 焼 鮎 骨煎餅 トマト
物 ～
- ～ 食 炊き込み御飯 お番菜
事 ～ 赤出汁
- ～ 甘 那須御養卵 和三盆 彩
味 ～ フルーツ

【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：炎~ほむら~

期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：11,000円

お品書き

- アミューズ じっくり野州どりのテリーヌ
又 那須郡司豚のタルト
ホヤ貝と海老のゼリー
- オードブ 八汐鱒のショーフロワ
ル
- スープ 玉蜀黍のポタージュと枝
豆のスティック
- メイン とちぎ霧降高原牛ロース
ディッシュのグリエ
または、
とちぎ霧降高原牛フィレ
のソテー
または、
舌平目のプレゼ ヴェル
モットのソース
- デザート 季節のフルーツと桃のソ
ルベ

【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。



G-Dining 「光彩(きらめき)」

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
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 鱈甲飴 青味
- 食 事 うどん（冷製 又は 温
製）
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
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
バニラアイス チュイ
ル
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

- メインブ ・ポークシチュー ブロッ
レート コリー ミニキャロット
・チキンライス
・サイコロステーキ 和
風ソース
・ミートソーススパゲッ
ティ
・海老フライ 鶏唐揚げ
ポテト パセリ
（コンディメント）ケ
チャップ レモンカルチュ
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
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
バニラアイス チュイル
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。

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。



grand-Bufferet 「みのり～fruttare～」

メニュー名：シェフズブッフェ

期間：2026年4月15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：朝食ブッフェ

期間：2026年4月15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



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
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
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
日まで

料金：6号(約18cm) 5,500円



【夕食】低アレルギーメニュー

メニュー名：低アレルギーメニュー(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：低アレルギーメニュー(お子様)

期間：2021年7月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,640円



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

メニュー名：【5月から】和洋折衷
ディナーセット（那須Retreat・ペ
トルーム・コテージ限定）

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：【5月から】お子様御膳
（小学生向け）（那須Retreat・ペ
トルーム・コテージ限定）

期間：2026年5月1日～2027年3月31
日まで
料金：4,730円



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

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

期間：2025年10月1日～2027年3

月31日まで

料金：1,980円