



ハーヴェストクラブ鬼怒川 CASIKA-川岸果- BUFFET DINING

メニュー名：料理長厳選逸品付きブッフェ

期間：2026年7月1日～2026年10月31日まで
料金：13才以上 10,010円
70才以上 9,405円

メニュー名：夕食ブッフェ

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：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：遷-UTSUROI-
【シグネチャーコース】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 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 白桃 バニラアイス 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：響-HIBIKI-
【ライトコース】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

- ・アミュー豆乳鰹出汁 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 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：yu
【お子様コース】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 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：うどん・おにぎりセッ
ト

【幼児メニュー】

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：低アレルゲンメニュー
【夕食・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：低アレルゲンメニュー
【夕食・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 炅(けい)

Restaurant 炅(けい) のコンセプトはこちら

メニュー名: HINOHO 【シェフズカ
ウンター】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
帆立 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: KUNUGI 【シグネチャー
コース】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 プティナチャー
ル
とうもろこし
鮑 白キムチ トリュフ
金目鯛 パプリカ
ビーツ
短角牛 椎茸 ホースラ
ディッシュ
ちよまる
～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: TOCHI 【ライトコース】

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 湯波
チャバタ プティナチャー
ル
太刀魚 茄子
枝豆 アスパラガス ヘー
ゼルナッツ
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：KASHI【お子様メニュー】

期間：2026年6月1日～2026年8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 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。



8月のレストランメニュー

鬼怒川

〒321-2522
栃木県日光市鬼怒川温泉大原14-10
TEL.0288-76-0109

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：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



8月のレストランメニュー

鬼怒川

〒321-2522
栃木県日光市鬼怒川温泉大原14-10
TEL.0288-76-0109

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