



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 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：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 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 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：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 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 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。



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: 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 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: KOEDA 【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: 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。



8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 炆(けい)

[Restaurant 炆\(けい\) のコンセプトはこちら](#)

メニュー名：季節野菜の薪火焼き
※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 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



8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～2099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～2099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～2099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 低アレルゲンメニュー

メニュー名：低アレルゲン対応
【朝食】お子様メニュー

期間：2025年10月1日～2025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