



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名：森水風土・環～めぐる～
【シグネチャーコース】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：季～とき～
【ライトコース】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 鰻 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 いっこく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 八汐鱈のショーフロワ
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 ・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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



grand-Buffer 「みのり～fruttare～」

メニュー名：【～12/25まで】とちぎ霧降高原牛ステーキ付シェフズbuffe

期間：2026年7月18日～2026年12月25日まで

料金：13歳以上 12,760円
70歳以上 12,155円
7歳～12歳 10,340円
4歳～6歳 8,250円

メニュー名：シェフズbuffe

期間：2026年6月1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buffe

期間：2026年6月1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・ペットルーム・コテージ限定）

メニュー名：和洋折衷ディナーセ
ット

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：お子様御膳(小学生向け)

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