



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9月1日～2026年11月30日まで
料金：14,960円

■お品書き

- アミューズ ・本枯れ節出汁
・竹炭コロッケ
- オードブル ・菊花 いくら
・とちぎ霧降高原牛
・柿 栗 無花果
・フォアグラ 蓮根
・大滝日光サーモン 洋葱
- スープ ・コンソメ 舞茸
- 造里 ・季節の魚介
- 魚料理 ・鰯 里芋
- 肉料理 ・とちぎ和牛 日光味噌
- 食事 ・日光そば とろろ 鮑
- デザート ・マロン ほうじ茶アイス

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

メニュー名：響 -HIBIKI-
【ライトコース】期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：10,450円

■お品書き

- アミューズ ・日光豆乳 鰹出汁
・生ハム 椎茸
- 冷前菜 ・鴨 バルサミコ酢
- 温前菜 ・日光御養卵 鶏出汁
- 肉料理 ・とちぎ霧降高原牛 柚子胡椒
- 食事 ・一汁三菜
- デザート ・林檎 バニラアイス

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 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。

【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 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9月1日～2026年11
月30日まで
料金：24,200円

■お品書き

～ Ember's Bouty ～
4種のアミューズ

松茸 薪火野菜

パン シャンピニオン

かすみ鴨 バターナッツ
南瓜 毛蟹

烏賊 ムール貝

甘鯛 茄子

万願寺唐辛子

短角牛

～ シグネチャーディッ

シュ～

笠間栗

無花果 ソーテルヌ

～ 森の口福～

ミニアルディーズ

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9月1日～2026年11
月30日まで
料金：15,730円

■お品書き

～ 芽吹き 森のはじまり～
3種のアミューズ毛蟹 バターナッツカボ
チャチャバタ プティナチャー
ル

蕪 帆立貝 梨

イセエビ 青パパイア
パプリカ

カマス 青葱

ズッキーニ

短角牛

紫蘇 カカオ 洋梨 生
姜

～ 森の口福～

ミニアルディーズ

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9月1日～2026年11
月30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

岩魚 菊 酢橘

チャバタ プティナチャー
ル

旬魚 海老 トリュフ

カリフラワー 柿 チー
ズ

経産和牛フィレ

林檎 ハーブ

～ 森の口福～

ミニアルディーズ

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9月1日～2026年11月30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9月1日～2026年11月30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。



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：季節野菜の薪火烧き
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 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



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～2025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～2025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～2025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～2029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