



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名：新風 -Shinpu-
期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：16,500円



■お品書き

先付 松茸菊花浸し
北寄貝真砂和え
燻製帆立手毬寿司
紫花豆蜜煮(黄粉)
菊花蕪
秋刀魚のルーロー
生ハムのピアディーナ

御椀変わり 松茸土瓶蒸し

御造里 盛り合わせ あしらいー式

煮物 南瓜饅頭鶏そぼろ鑄込み

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー 胡桃風味の和風ソース

食事 土鍋 松茸御飯
赤出汁 香の物

デザート 那須産チーズのムース
梨のソルベ

【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。

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9月1日～2026年11月30日まで
料金：14,300円



■お品書き

～ 先 松茸 湯葉 蛸
付 ～

～ 御 甘鯛 占地 茄子 柚子
椀 ～

～ 焼 金目鯛 陸蓮根 枸杞
皿 ～

～ 蓋 八汐鱒 栗 蕪 葱
物 ～

～ 肉 那須野ヶ原牛 里芋 南瓜
皿 ～

～ 食 北寄貝 乾酪 御飯
事 ～

～ 甘 薩摩芋
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9月1日～2026年11月30日まで
料金：9,350円



■お品書き

～ 旬 穴子 豆 鶏 壬生菜
菜 ～ 玉葱

～ 温 里芋 蒟蒻 法蓮草 き
物 ～ のこ

～ 焼 鮭 茄子 南瓜 麩 牛
皿 ～ 蒟

～ 食 御飯 赤出汁 お蕎麦
事 ～

～ 甘 とて焼風
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。



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 鰻甲飴 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：シェフズブッフェ

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：朝食ブッフェ

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】低アレルゲンメニュー

メニュー名：低アレルゲンメニュー(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：低アレルゲンメニュー(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