



クリスマスメニュー

メニュー名：【12/20～12/25】クリスマスケーキ

期間：2026年12月20日～2026年12月25日まで

料金：4号ショートケーキ 4,500円
5号ショートケーキ 5,000円



G-Dining 「光彩(きらめき)」

メニュー名：新風 -Shinpu-
【那須開業20周年記念・限定コース】期間：2026年11月1日～2026年12月25日まで
料金：16,500円

■お品書き

先付 蟹玉ㄨ 鱈鰯餡
河豚煮凝り
河豚唐揚げ
真鯛手毬寿司
真蛸梅和え

スープ 蕪のヴルーテと豆乳の泡
銀杏のニョッキ

御造里 盛り合わせ あしらいい式

温物 聖護院大根利久味噌掛け

肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー 茸の和風ソース

食事 土鍋 鮭御飯
赤出汁 香の物

デザート かぼちゃのスイートポテト 薩摩芋のアイス

【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。

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12月1日～2027年2月28日まで
料金：14,300円

■お品書き

〜 先 鮫肝 金目鯛

付 〜

〜 御 鱈 雲子

椀 〜

〜 造 本鮪 縞鰯 烏賊

里 〜

〜 蓋 聖護院蕪 海老 里芋

物 〜

〜 焼 那須野ヶ原牛 八汐鱒

皿 〜 帆立

〜 食 蟹 小松菜 御飯 赤出

事 〜 汁

〜 甘 酒粕

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12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,350円

■お品書き

〜 旬 御用卵 百合根 公魚

菜 〜

〜 温 海老芋 野州鶏 蒟蒻

物 〜

〜 焼 八汐鱒 那須郡司豚

皿 〜

〜 食 御飯 赤出汁 お蕎麦

事 〜

〜 甘 乾酪 黒糖

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 鼈甲飴 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

【アレルゲン情報】

■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

【アレルゲン情報】

■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。

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9月1日～2027年3月31日
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：【～12/25まで】とちぎ霧降高原牛ステーキ付シェフズブッフェ

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：朝食ブッフェ

期間：2026年6月1日～2027年3月31日
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
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
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
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