



CASIKA-川岸果- BUFFET DINING

メニュー名:【夕食】ダイニングbuffet
期間:2023年10月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円

メニュー名:【朝食】和洋buffet
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:松茸会席

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:9月まで 17,600円
10月から 19,360円



■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀替り 松茸と那須鶏の土瓶蒸し
- ・造り 季節の魚介盛り合わせ
- ・焼物 旬魚松茸挟み焼き
- ・煮物 とちぎ霧降高原牛と松茸のすき煮
- ・強肴 松茸と天然海老の天婦羅
- ・止肴 焼き松茸と鴨ロース煮
- ・食事 松茸土鍋御飯
香の物 赤出汁
- ・食後 旬の果実とお芋のパフェ

※3日前までの要予約
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 バナナ
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:hibiki

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:9月まで 11,000円
10月から 12,100円



■お品書き

- ・箸染 炙り秋刀魚と和梨の酢橘じゅれ
- ・前菜 オマール海老のポシェ 温野菜のサラダ
- ・スープ 茸のポタージュ カプチーノ仕立て
- ・造り 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 戻り鰹薫焼きと松茸フライ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレ肉のポワレ 旬野菜添え
- ・食事 栗御飯
香の物 赤出汁
- ・デザート 季節のデザート

※前日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 バナナ
【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:kisuge

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:9月まで 8,800円
10月から 9,680円



■お品書き

- ・旬肴 ・南瓜豆富 紫芋豆乳くりーむ
- ・炙りメ 鯖菊花オイル漬け
- ・松茸天婦羅と日光HIMIT SU豚ちーず焼き
- ・前菜 那須産茸のコンフィとジャガイモのピューレ
- ・造り 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 小芋 茄子 日光ゆば 紅葉麩 鱈鱈鮓かけ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛サーロインのソテー 旬の野菜添え
- ・食事 栗御飯
香の物 赤出汁
- ・デザート 季節のデザート

※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 バナナ
【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。

MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:yu(お子様向け)

期間:2024年3月1日～2024年9月30日まで
料金:9月まで 3,850円
10月から 4,235円



■お品書き

- ・前菜
 - ・チーズの茶碗蒸し
 - ・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

和牛ハンバーグステーキ

又は

とちぎ霧降高原牛しゃぶしゃぶ

・デザート 本日のデザート

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 バナナ
【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:

コースうどん・おにぎりセット(幼児向け)

期間:2024年3月1日～2024年9月30日まで
料金:9月まで 726円
10月から 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 バナナ
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。



低アレルゲンメニュー

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金:9月まで 6,655円
10月から 7,260円

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金:9月まで 2,420円
10月から 2,640円