



G-Dining「光彩(きらめき)」

おすすめ

メニュー名:料理長おまかせ和洋折衷『翠-midori-』
期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで
料金:9月まで 14,520円
10月から 15,990円



■お品書き

- 《前 菜》 鮭親子和え いくら 燻製鮭 占地 松の実 軸三葉 荳胡麻豆腐 蟹 山葵 セルフィーユ クコの実 旨出汁 無花果黄味揚げ 秋刀魚小袖寿司 那須高原和牛とかぼちやのクロケット カマスのエスカバッシュ 洋梨のタブレ
- 《スープ》 とちぎ霧降高原牛のポトフ 仕立て
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式
- 《ポワソン》甘鯛とラングスティーヌのポワレ
- 《煮物》 丸茄子煮卸し 合鴨治部煮 蕪 椎茸 巻湯葉 青梗菜 振り柚子
- 《メイン》 とちぎ和牛フィレのソテーと 那須野ヶ原牛ロースのグリエ
- 《食 事》 白ご飯釜焚き 赤出汁 香の物盛り合わせ
- 《デザート》 栗のモンブラン

【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

メニュー名:
【グレードアップコース】焼き松茸付き
料理長おまかせ会席『金-kin-』
期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで
料金:9月 15,400円
10月 17,290円



■お品書き

- 《先 付》 鮭親子和え 燻製鮭 いくら 卸し 軸三葉 占地 松の実 荳胡麻豆腐 蟹 山葵 クコの実 セルフィーユ 旨出汁 秋刀魚小袖寿司 小芋絹かつぎ 牛八幡巻 あんず蜜煮 無花果黄味揚げ
- 《お 椀》 土瓶蒸し 鱧 海老 松茸 銀杏 三葉 酢橘
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 丸茄子煮卸し 合鴨治部煮 蕪 椎茸 巻湯葉 青梗菜 振り柚子
- 《焼 物》 焼き松茸 酢橘 割りパン 酢
- 《酢 物》 生春巻き橙酢掛け 海老 長芋 胡瓜 もって 菊 蓮根 揚葱
- 《食 事》 土鍋 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 《甘 味》 蟻の実コンポート 共地ジュレ 柿 シャインマスカット ラズベリー 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

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-kin-』
期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで
料金:9月まで 12,100円
10月から 13,990円



■お品書き

- 《先 付》 鮭親子和え 燻製鮭 いくら 卸し 軸三葉 占地 松の実 荳胡麻豆腐 蟹 山葵 クコの実 セルフィーユ 旨出汁 秋刀魚小袖寿司 小芋絹かつぎ 牛八幡巻 あんず蜜煮 無花果黄味揚げ
- 《お 椀》 土瓶蒸し 鱧 海老 松茸 銀杏 三葉 酢橘
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 丸茄子煮卸し 合鴨治部煮 蕪 椎茸 巻湯葉 青梗菜 振り柚子
- 《焼 物》 甘鯛若狭焼 レモン つるむらさき浸し 零余子 石垣雲丹焼 白花豆蜜煮 鼈甲生姜
- 《酢 物》 生春巻き橙酢掛け 海老 長芋 胡瓜 もって 菊 蓮根 揚葱
- 《食 事》 土鍋 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 《甘 味》 蟻の実コンポート 共地ジュレ 柿 シャインマスカット ラズベリー ミント

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】乳【小麦】そば

【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。

■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。

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。

G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:料理長おまかせフレンチ
『銀-gin-』
期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで
料金:9月まで 12,100円
10月から 13,990円



- お品書き
- 《アミューズ》茸のフラン
- 《オードブル》鱈のタルト アンチョビ風味のバターソース
- 《スープ》とちぎ霧降高原牛のポトフ仕立て
- 《ポワソン》甘鯛とラングスティヌのポワレ ビーツのソース
- 《サラダ》本日のサラダ
- 《メイン》とちぎ和牛フィレのソテー
- 《デザート》洋梨のタルトとバニラのアイス

【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:和洋折衷『橙-daidai-』
期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで
料金:9月まで 8,910円
10月から 10,990円



- お品書き
- 《先付》菊花胡麻豆腐 いくら 山葵
クコの実 セルフィーユ 菊
館
馬鈴薯海月酢 蟹 北奇貝
笹胡瓜
- 《前菜》那須郡司豚のコンフィ
- 《スープ》バターナッツかぼちゃのポター
ージュ
- 《造里》本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《焼肴》金華ぎん山椒焼
海老壬生菜菊花浸し 袱
紗焼 南瓜おかき揚げ
- 《メイン》とちぎ霧降高原牛フィレのソ
テー
- 《食事》白ご飯
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》黒糖ときなこのムース

【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。

メニュー名:和食会席『藤-fuji-』
期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで
料金:9月まで 8,910円
10月から 9,990円



- お品書き
- 《先付》菊花胡麻豆腐 蟹 山葵
クコの実 セルフィーユ 旨
出汁館
- 《お椀》炙鯛 茸真丈 芽葱 白髪
葱 葛切り 松葉柚子
- 《造里》本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮物》帆立黄味煮 海老芋 占地
紅葉麩 法蓮草 振り柚子
- 《焼物》金華ぎん山椒焼 帆立菊花
浸し 袱紗焼 南瓜おかき
揚げ
- 《酢物》馬鈴薯海月酢 海老 北奇
貝 笹胡瓜
- 《食事》栗御飯
赤出汁
香の物

《デザート》薩摩芋寄せ ホイップ ミン
ト

柿 シャインマスカット ピオー
ネ

【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: フレンチ『空-sora-』

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金: 9月まで 8,910円
10月から 9,990円



■お品書き

《アミューズ》茸のフラン

《オードブル》那須郡司豚のコンフィ

《スープ》 バターナッツかぼちゃのポタージュ

《ポワソン》 鯛のポワレ カレー風味のココナッツソース

《グラニテ》 梨のグラニテ

《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

《デザート》 黒糖ときなこのムース

【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 【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: 四季菜御膳『鶯-uguisu-』

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金: 9月まで 7,260円
10月から 7,990円



■お品書き

《先付》 落花生豆腐 いくら 黄パプリカ 人参 隠元 山葵 旨出汁

餅銀杏白和え
銀杏 焼椎茸 エリンギ 松の実 三葉
蟹菊花浸し 壬生菜

《お椀》 茄子寄せ
白舞茸 紅葉大根人参 水菜 松葉柚子

《造り》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式

《煮物》 揚胡麻豆腐 鼈甲餡掛け
鯖葛煮 薩摩芋 粟麩
モロッコインゲン

《焼物》 栃木県産鶏もも肉西京焼
海老チーズ寄せ 蓮根挟み揚げ 酢取茗荷

《食事》 栗御飯
赤出汁
香の物

《デザート》 柿ゼリー ホイップ ミント
蟻の実 シヤインマスカット

【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 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: ステーキコース『陽-hinata-』

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金: 9月まで 7,260円
10月から 8,990円



■お品書き

《アミューズ》茸のフラン

《オードブル》烏賊のマリネ オレンジ風味

《スープ》 バターナッツかぼちゃのポタージュ

《メイン》 とちぎ霧降高原牛ロースのグリユ

《デザート》 季節のフルーツとアイス

【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 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。



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:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:9月まで 4,235円
10月から 4,730円

メニュー名：
お子様洋食プレート(小学校低学年向
け)
期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:9月まで 2,904円
10月から 3,300円



grand-Buffer「みのり〜fruttare〜」

メニュー名:シェフズbuffet

期間:2020年7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才~12才 4,400円
4才~6才 2,530円

メニュー名:

**【9月10月限定】栃木の牛ステーキ2種
食べ比べ付シェフズbuffet**

期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで

料金:13才以上 11,000円
70才以上 10,450円
7才~12才 8,800円
4才~6才 6,930円

メニュー名:朝食buffet

期間:2022年10月1日~2025年3月31日まで

料金:13才以上 2,695円
7才~12才 1,705円
4才~6才 1,100円



アニバーサリー

メニュー名:アニバーサリーケーキ

期間:2024年3月14日～2025年3月31日まで



【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～2025年3月31日ま

で

料金: 9月まで 6,655円
10月から 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～2025年3月31日ま

で

料金: 9月まで 2,420円
10月から 2,640円

【ルームサービス】夕食セット

メニュー名: 和洋折衷ディナーセット

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金: 9月まで 8,470円
10月から 8,990円

■お品書き

- 《口 取》 玉子焼 蟹菊花浸し 南京
おかき揚げ 秋刀魚小袖
寿司
地鶏西京焼 蓮根挟み揚げ
あんず蜜煮
- 《小 鉢》 落花生豆腐 旨出汁
- 《揚 物》 天婦羅盛り合わせ
- 《煮 物》 揚胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
鯖葛煮 薩摩芋 粟麩 モ
ロッコインゲン
- 《サラダ》 サニーレタス、グリーンカー
ル、水菜、オニオン、いんげ
ん、ミニトマト、モッツアレラ
チーズ
那須郡司豚のコンフィ
カマスのエスカベッシュ、洋
梨のタブレ
- 《フルーツ》メロン、パイン、キウイフル
ーツ、オレンジ、ラズベリー、ブ
ルーベリー、ミント
- 《メイン》 霧降高原牛サーロインのグ
リル、和風ソース
ポテト、茄子、蕪、ごぼう、
花萼
- 《食 事》 白ご飯
田舎味噌仕立て
香の物盛り合わせ

【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。



【ルームサービス】夕食セット

メニュー名：
お子様和食御膳(小学校高学年向け)
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:9月まで 4,235円
10月から 4,730円

メニュー名：
お子様洋食プレート(小学校低学年向け)
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:9月まで 2,904円
10月から 3,300円



【テイクアウト】夕食セット

メニュー名:
**【9月まで】霧降高原牛フィレとロース
(2段重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:7,722円

メニュー名:
【9月まで】国産牛燉焼(2段重)
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:7,128円

メニュー名:**【9月まで】海鮮重(2段重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:5,940円

メニュー名:
【9月まで】那須郡司豚ロース(2段重)
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:5,346円

メニュー名:
**【9月まで】栃木県産鶏もも肉と那須御
養卵の親子丼(2段重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:4,158円

メニュー名:
**【9月まで】若鶏香草パン粉焼き(2段
重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:4,158円

メニュー名:**【9月まで】お子様和食**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:2,376円

メニュー名:**【9月まで】お子様洋食**
期間:2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金:1,901円