



## G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:料理長おまかせ和洋折衷『翠-midori-』

期間:2024年11月1日~2024年12月30日まで  
料金:15,990円

## ■お品書き

《前 菜》 鮫肝豆腐 山葵 クコの実  
青唐 旨出汁  
帆立貝酒盗和え 鯛  
蟹東寺揚げ 青唐 抹茶塩  
レモン  
千枚蕪小袖寿司 海老  
八汐鱒のマリネ 蜂蜜のビ  
ネグレット  
鯖のコンフィ 春菊のソース  
那須郡司豚のリエット

《スープ》 とちぎ霧降高原牛のコンソメ  
スープ

《造 里》 本日のお造り盛り合わせ  
つま物一式

《魚料理》 ホウボウのパイ包み

《煮 物》 クロムツ百合根蒸 生海苔  
餡 大和芋 百合根  
鮑 散栗麩 銀杏 占地  
絹さや 水山葵 刻柚子

《肉料理》 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(高根沢産コ  
シヒカリ)  
赤出汁  
香の物盛り合わせ

《デザート》カカオクレープとバニラアイ  
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】

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-kin-』

期間:2024年11月1日~2024年12月30日  
まで  
料金:13,990円

## ■お品書き

《先 付》 白ミル貝鉄砲和え 分葱  
黄茱 椎茸 独活 松の実  
鮫肝豆腐 山葵 クコの実  
青唐 旨出汁  
千枚蕪小袖寿司 海老  
金柑カステラ  
燻製鮭黄味寿司 いくら 吉  
野酢  
手毬帆立貝昆布め  
菊花蕪

《お 椀》 炙り鱧と雲子豆腐  
芽蕪 舞茸 公孫樹生姜  
酢橘

《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々

《煮 物》 クロムツ百合根蒸 生海苔  
餡 大和芋 百合根  
散栗麩 銀杏 占地 絹さ  
や 水山葵 刻柚子

《焼 物》 甘鯛朴葉味噌焼  
慈姑 赤菟蓐 胡麻麩 甘  
長獅子唐 揚げネギ

《酢 物》 海鼠ポン酢卸し 柚子釜  
つぶ貝 根三つ葉 蛇腹  
胡瓜 針ラディッシュ セル  
フィーユ

《食 事》 土鍋 蟹御飯  
赤出汁  
香の物

《デザート》りんご羊羹 コンポート  
オレンジ キウイ ラズベリー  
ミント

## 【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

メニュー名:料理長おまかせフレンチ『銀-gin-』

期間:2024年11月1日~2024年11月30日  
まで  
料金:13,990円

## ■お品書き

《アミューズ》那須郡司豚ベーコンのキッ  
シュ

《オードブル》ズワイ蟹とアボカドのタル  
タル仕立て

《スープ》 とちぎ霧降高原牛のコンソ  
メスープ

《ポワソン》 ホウボウのパイ包み

《サラダ》 那須産チーズのサラダ

《メイン》 とちぎ和牛フィレのソテー

《デザート》 ショコラのムース

## 【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。

【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。

【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:和洋折衷『橙-daïda-

』【11月12月限定】東急ハーヴェストクラブごちそうレシピ2024 入賞した3作品を食べられるコースはこちら

期間:2024年11月1日~2024年12月30日

まで  
料金:10,990円

■お品書き

《前 菜》 昆布〆マグロのティエド 根セロリのフォンデュフロマー

ジュ

~初雪を描いて~

《レシピコンクール2024 洋食部門 入賞》渋谷眞生(洋食調理)作

《お 椀》 豆乳とんぶり寄せ

大黒占地 公孫樹人参 鴨治葱 酢橘

《造 里》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式

《温 菜》 鴨と菊芋のピュレ

《煮 物》 鮪の巻繊焼き 生姜香る鮪のそぼろ餡かけ

《レシピコンクール2024 和食部門 入賞》鈴木萌(和食調理)作

《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

《食 事》 白ご飯(高根沢産コシヒカリ) 赤出汁 香の物盛り合わせ

メニュー名:和洋折衷『橙-daïda-

』【11月12月限定】東急ハーヴェストクラブごちそうレシピ2024 入賞した3作品を食べられるコースはこちら

期間:2024年11月1日~2024年12月30日

まで  
料金:10,990円

■お品書き

《前 菜》 昆布〆マグロのティエド 根セロリのフォンデュフロマー

ジュ

~初雪を描いて~

《レシピコンクール2024 洋食部門 入賞》渋谷眞生(洋食調理)作

《お 椀》 豆乳とんぶり寄せ

大黒占地 公孫樹人参 鴨治葱 酢橘

《造 里》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式

《温 菜》 鴨と菊芋のピュレ

《煮 物》 鮪の巻繊焼き 生姜香る鮪のそぼろ餡かけ

《レシピコンクール2024 和食部門 入賞》鈴木萌(和食調理)作

《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

《食 事》 白ご飯(高根沢産コシヒカリ) 赤出汁 香の物盛り合わせ

《デザート》 那須御養卵見立て 冷やしぜんざい

いちご 林檎 オレンジ キウイ ミント

《レシピコンクール2024 デザート部門

入賞》川又 優佳(和食調理)作

メニュー名:和洋折衷『橙-daïda-

』【11月12月限定】東急ハーヴェストクラブごちそうレシピ2024 入賞した3作品を食べられるコースはこちら

期間:2024年11月1日~2024年12月30日

まで  
料金:10,990円

■お品書き

《前 菜》 昆布〆マグロのティエド 根セロリのフォンデュフロマー

ジュ

~初雪を描いて~

《レシピコンクール2024 洋食部門 入賞》渋谷眞生(洋食調理)作

《お 椀》 豆乳とんぶり寄せ

大黒占地 公孫樹人参 鴨治葱 酢橘

《造 里》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式

《温 菜》 鴨と菊芋のピュレ

《煮 物》 鮪の巻繊焼き 生姜香る鮪のそぼろ餡かけ

《レシピコンクール2024 和食部門 入賞》鈴木萌(和食調理)作

《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

《食 事》 白ご飯(高根沢産コシヒカリ) 赤出汁 香の物盛り合わせ

《デザート》那須御養卵見立て 冷やし  
ぜんざい  
いちご 林檎 オレンジ  
キウイ ミント  
《レシピコンクール2024 デ  
ザート部門  
入賞》川又 優佳(和食調理)  
作

【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。

【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。

《デザート》那須御養卵見立て 冷やし  
ぜんざい  
いちご 林檎 オレンジ  
キウイ ミント  
《レシピコンクール2024 デ  
ザート部門  
入賞》川又 優佳(和食調理)  
作

【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:和食会席『藤-fuji-』

期間:2024年11月1日~2024年12月30日  
まで  
料金:9,990円

## ■お品書き

- 《先付》 百合根豆腐 海老 柚子胡椒 クコの実 セルフィーユ 黒利休館
- 《お椀》 豆乳とんぶり寄せ 大黒占地 公孫樹人参 鴨治葱 酢橘
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式
- 《煮物》 聖護院蕪柚子味噌掛け 鴨丸 すだれ麩 椎茸 法蓮草 刻み柚子
- 《焼物》 目鯛西京焼 帆立貝酒盗和え 鯛 海老真丈黄味焼 蕪梅酢漬け
- 《酢物》 蟹砵巻 胡瓜 大根 壬生菜 針長芋 赤ピーマン 林檎酢掛け 卸し
- 《食事》 薩摩芋御飯 赤出汁 香の物
- 《デザート》 湯葉寄せ 黄粉 黒蜜 パイナップル キウイ 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 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:フレンチ『空-sora-』

期間:2024年11月1日~2024年12月30日  
まで  
料金:9,990円

## ■お品書き

- 《アミューズ》 那須郡司豚ベーコンのキッシュ
- 《オードブル》 鴨と菊芋のピュレ
- 《スープ》 甘酒と栃木県産大根のポタージュ
- 《ポワゾン》 金目鯛ポワレと蕪のメレンゲ仕立て
- 《グラニテ》 ヨーグルトのグラニテ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー
- 《デザート》 抹茶のムース
- 【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11月1日~2024年12月30日  
まで  
料金:7,990円

## ■お品書き

- 《先付》 かぶら豆腐 燻製鮭 いくら 絹さや 辛子 セルフィーユ 旨出汁 壬生菜雲丹浸し 笹小鯛 焼椎茸 東寺揚げ 蟹 長芋 青唐 抹茶塩 レモン
- 《お椀》 炙帆立真丈 帯大根人参 舞茸 芽葱 酢橘
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式
- 《煮物》 海老芋饅頭玉 鶏そぼろ 鶏さば 生海苔 水山葵 振り 柚子
- 《焼物》 鰯照り焼 柚子松風 蓮根煎餅 酢取カリフラワー
- 《食事》 薩摩芋御飯 赤出汁 香の物
- 《デザート》 みかんゼリー ホイップ ミント パイナップル キウイ ラズベリー

## 【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:ステーキコース『陽-hinata-』

期間:2024年11月1日~2024年11月30日

まで

料金:8,990円



## ■お品書き

《アミューズ》那須郡司豚ベーコンのキッシュ

《オードブル》蛸のサلامي仕立て プチサラダ添え

《スープ》 甘酒と栃木県産大根のポタージュ

《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 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。



## 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：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：3,300円





grand-Buffer「みのり〜fruttare〜」

メニュー名:シェフズブッフェ

期間:2024年11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:朝食ブッフェ

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:  
**3種ベリーの生クリームケーキ**

料金:5号(約15cm) 4,950円  
6号(約18cm) 5,500円  
7号(約21cm) 6,600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。

メニュー名:**季節のフルーツタルト**

料金:5号(約15cm) 3,850円  
6号(約18cm) 4,950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。

メニュー名:**チョコレートムースケーキ**

料金:6号(約18cm) 5,500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。



## 【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: 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: 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: 2023年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 8,990円

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: 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: 3,300円



## 【テイクアウト】夕食セット

メニュー名：  
とちぎ霧降高原牛のローストビーフ2  
段重(スープ付き)  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：7,722円

メニュー名：  
海鮮ちらし2段重(味噌汁付き)  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：6,858円

メニュー名：  
那須郡司豚のチーズ入りピカタ2段重  
(スープ付き)  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：5,994円

メニュー名：  
栃木県産鶏もも肉の照り焼きと那須御  
養卵の玉子とじ2段重(味噌汁付き)  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：4,968円

メニュー名：お子様和洋弁当  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：2,700円