

年末年始

メニュー名:  
【年末年始】コース料理『慶〜YOROK  
OBI〜』※12/29、12/31、1/2  
期間:2024年12月29日〜2025年1月2日まで  
料金:16,500円



■お品書き

- ・祝旬肴
  - ・すっぽん茶碗蒸し
  - ・鮑磯煮 肝醤油
  - ・とちぎ霧降高原牛巻き寿司 蒸し雲丹
  - ・唐墨おろしとちーず寄せ
  - ・車海老蕪の黄身おろし和え
- ・前菜 オマール海老のグリエ フヌイユのオリーブ風味
- ・椀 焼たらば蟹 清汁仕立て 蟹味噌真丈
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 金華吉次酒盗焼き
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のソテー ペリゲーソース
- ・食事 鯛の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 苺のババロア ココナツの スープ仕立て

※12/20までの要予約  
※12/29、31、1/2の内容です。

【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。

メニュー名:  
【年末年始】コース料理『慶〜YOROK  
OBI〜』※12/30、1/1、3  
期間:2024年12月30日〜2025年1月3日まで  
料金:16,500円



■お品書き

- ・祝旬肴
  - ・炙り河豚と河豚皮煮凝り
  - ・姫栄螺 生海苔じゅれ
  - ・とちぎ霧降高原牛 高原牛 香煎揚げ 雲丹味噌ソース
  - ・蛤おこわ
  - ・海鼠と金柑 芹のお浸し
- ・前菜 鮑のコンフィと新春のサラダ 仕立て
- ・スープ 洋葱のクリームスープ 白子のムニエル
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 鹿の子イセエビ 海老味噌煮
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のグリエ
- セップ茸の香り赤ワインソース
- ・食事 蟹味噌炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート マンゴーのテリーヌ 紅茶の ジュレ

※12/20までの要予約  
※12/30、1/1、3の内容です。

【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。





## 年末年始

メニュー名:

**【夕食】年末年始特別ダイニングbuffet**

期間:2024年12月29日～2025年1月3日ま  
で

料金:13才以上 7,700円  
70才以上 7,150円  
7～12才 4,400円  
4～6才 2,530円



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

メニュー名:  
料理長厳選 11月12月逸品付きダイニングbuffet  
期間:2024年11月1日～2024年12月28日まで  
料金:13才以上 9,350円  
70才以上 8,800円

## MOMIJI-紅葉- restaurant

## メニュー名:kusabi

期間:2024年11月1日～2024年12月28日  
まで  
料金:14,520円



## ■お品書き

- ・アミューズ 帆立貝柱ポシェとカリフラワーのピュレ
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀替り 蟹と茸の土瓶蒸し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 オマール海老と魚介のカルタファタ包み
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のソテーと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 日光ゆばとノルウェーサーモン土鍋御飯 いくら醤油漬け 香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※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。  
ご注文は、完全ご予約制でございます。  
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】くすみ

## ■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:soleil(それいゆ)

期間:2024年11月1日～2024年12月28日  
まで  
料金:12,100円



## ■お品書き

- ・アミューズ カリフラワーのムース コンソメジュレとズワイガニ
- ・オードブル 大滝日光サーモンのマリネとキノコのサラダ
- ・スープ ポターージュパルマンティア
- ・ポワソン 鮭のレアカツレツ 山葵風味のヴァンプランソースと鮭の出汁と共に
- ・グラニテ シャンパンのグラニテ
- ・メインディッシュとちぎ霧降高原牛フィレ肉のソテー
- ・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。  
ご注文は、完全ご予約制でございます。  
※年末年始12/29～1/3まで除外日となります。

## 【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】くすみ

## ■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11月1日～2024年12月28日  
まで  
料金:9,680円



## ■お品書き

- ・箸染 鮭の木の实揚げ 覆う落花生ソースと香る果実
- ・前菜 那須三元豚生ハムとパテのサラダ仕立て
- ・椀 銀杏と零余子の帆立真丈 南瓜のすり流し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 銀鱈味噌煮 蕪 日光ゆば
- ・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 いろいろ茸の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※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。  
ご注文は、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【くすみ】

## ■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10月1日~2025年3月31日まで  
料金:4,235円

## ■お品書き

- ・前菜      ・ちーずの茶碗蒸し  
              ・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 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:

コースうどん・おにぎりセット(幼児向け)

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで  
料金: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 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。



## 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:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金: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:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金:2,640円