



【年末年始】寿メニュー

メニュー名:【12/31~1/3】寿
金(料理長おまかせ和食会席)
期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:16,500円



■お品書き

《先付》 北寄貝と子持ち昆布 鮫肝
ポン酢寄せ
水菜 蓮根白煮
真名鰹西京焼 海老東寺揚げ(菜花)
蟹真丈黄味焼 合鴨コース
曙煮 菊花蕪(梅酢)

《お椀》 鮑肝真丈
鮑柔煮 鶴大根 日の出入
参
大黒占地 姫蕪 金箔 木の芽

《造り》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式

《煮物》 伊勢海老黄味煮
聖護院大根 里芋 墨牛蒡
絹さや 共地餡 振り柚子

《御凌ぎ》 そば 針長芋 葱 山葵

《肉皿》 和牛サーロイン
海老芋 南京 赤ピーマン
チコリ 甘長獅子唐
醤油塩 卸し塩パン酢、レモン

《食事》 鯛御飯 三葉
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》紫芋羊羹

【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

メニュー名:【12/31~1/3】寿
銀(料理長おまかせフレンチ)
期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:16,500円



■お品書き

《アミューズ》 ラングスティーヌとマン
ゴのソース

《オードブル(冷)》八汐鱒と帆立貝のゼ
リー寄せ

《オードブル(温)》鴨のフォアグラと日光
産そば粉のクレープ

《スープ》 栃木しゃも入りコンソメ
スープ パイ包み焼き

《ポワソン》 ロブスターのテルミドール

《グラニテ》 林檎のグラニテ

《メイン》 とちぎ和牛フィレのソ
テー ソースペリゲー

《フロマージュ》 チーズと無花果のコン
フィ

《デザート》 ピスタチオのムース

【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:【12/31~1/3】寿
橙(和洋折衷)
期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:14,850円



■お品書き

《先付》 炙り甘鯛豆乳蒸し 雲丹
大根 百合根 椎茸 梅麩
生海苔餡

《前菜》 鴨のロティ カシスのソース

《スープ》 レンズ豆のクリームスープ

《造り》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式

《焼肴》 鰯利休焼 海老春巻き
金柑カステラ はじかみ 唐
墨大根

《肉料理》 とちぎ霧降高原牛のソテー
と那須野ヶ原牛ロースのグ
リエ

《食事》 白ご飯(高根沢町産コシヒカリ)
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》とちあいかのムース仕立て

【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。

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。



【年末年始】寿メニュー

メニュー名:【12/31~1/3】寿
藤(和食会席)期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:13,200円

■お品書き

《先付》 鮫肝和え(壬生菜 帆立
粟麩)松の実
蟹錦糸砵巻き いくら セル
フィーユ
酒盗チーズ《お椀》 炙り甘鯛
玉子豆腐 鶴大根 梅人参
菜花 金箔 木の芽《造り》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式《煮物》 金目鯛蕪蒸し
椎茸 小角赤蒟蒻 銀杏
銀鮓 山葵 枸杞の実

《御凌ぎ》 そば 針長芋 葱 山葵

《焼物》 金華ぎん鮭粕漬
つぶ貝黄蕪浸し(水菜) 雲
丹真丈 花蓮根《食事》 蟹御飯 三葉
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》 黒胡麻寄せ

【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 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:【12/31~1/3】寿
空(フレンチ)期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:13,200円

■お品書き

《アミューズ》 那須郡司豚のプチシュー

《オードブル》 甘鯛のフライとオレンジ
風味のビネグレット

《スープ》 蕪とズワイ蟹のスープ

《ポワソン》 金目鯛のポワレ ヴェル
モットのバターソース

《グラニテ》 白ワインのグラニテ

《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレ
のソテー ソースペリゲー

《フロマージュ》チーズと無花果のコンフィ

《デザート》 カシスとショコラのムー
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 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】寿メニュー

メニュー名:

【12/31～1/3】シェフズブッフェ

期間:2024年12月31日～2025年1月3日ま
で

料金:13才以上 7,150円
70才以上 6,600円
7才～12才 4,950円
4才～6才 3,080円



クリスマスメニュー

メニュー名：
【12/1～12/25】Xmas料理長おまかせ
フレンチ『銀-gin-』

期間：2024年12月1日～2024年12月25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》 フォアグラのガトー仕立て
バルサミコのソース

《スープ》 オニオングラタンスープ

《ポワソン》 オマール海老のポワレ
ソースヴァンジョーヌ

《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》 マロンとカシスのムース

【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。



クリスマスメニュー

メニュー名:

【12/21～12/25】クリスマスケーキ

期間: 2024年12月21日～2024年12月25日

まで

料金: 4号ショートケーキ 3,850円

5号ショートケーキ 4,400円



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
黄韭 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》 炙り鰯と雲子豆腐
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 赤蒟蒻 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12月26日~2024年12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》 鴨と菊芋のピューレ

《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》 鴨と菊芋のピューレ

《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》 鴨と菊芋のピューレ

《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:2021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



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