

【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

メニュー名:**【朝食1/1・1/2】寿膳**
期間:2025年1月1日～2025年1月2日まで
料金:5,500円

メニュー名:**【朝食1/1～1/3】新春ブッフェ**
期間:2025年1月1日～2025年1月3日まで
料金:13才以上 3,245円
7～12才 2,255円
4～6才 1,650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:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:15,990円

■お品書き

- 《前 菜》 黒胡麻豆腐 雲丹 梅大根
数の子 セルフィーユ
甘海老麴漬 壬生菜 百合根 松の実
真鯛手毬寿司 木の芽 いくら
のし梅博多
バックラ・マンティカートと春巻きのタルト
カレー風味のカリフラワーモース
帆立貝のカダイフ包み
- 《スープ》 魚介類のスープ仕立て 蟹のフラン添え
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《魚料理》 オマール海老のポワレ ヴェルモットのソース
- 《煮 物》 聖護院大根 共地館
鮑香煎揚 長芋 菜花 赤菫蕪 梅麩 木の芽
- 《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》 栃木県産いちごのサバイオンソース グラタン仕立て

【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】くすみ

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-kin-』

期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:13,990円

■お品書き

- 《先 付》 甘海老利久和え 芹 榎茸
岩茸
豆乳湯葉豆腐 雲丹 山葵
とび子 隠元
鮫肝旨煮
梅花百合根
チーズ厚焼き
蔭の唐田楽
もろこ香煎揚げ
- 《お 椀》 炙り蟹真丈
薄氷大根 梅人参 占地
焼葱 鶯菜 木の芽
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 聖護院大根 共地館
長芋 菜花 赤菫蕪 梅麩
木の芽
- 《焼 物》 銀鱈南蛮焼
壬生菜雲浸し 干し柿 慈姑カステラ 菊花蕪
- 《酢 物》 雲子ぼん酢館
鳥貝 分葱 酢蓮根 刻み葱
紅葉卸し 蛇目ラディッシュ
- 《食 事》 土鍋 じゃこ御飯
赤出汁
香の物
- 《デザート》 豆乳汁粉
メロン オレンジ ラズベリー
ブルーベリー セルフィーユ

【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】くすみメニュー名:料理長おまかせフレンチ
『銀-gin-』期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:13,990円

■お品書き

- 《アミューズ》甘海老のタルタルとアボカドのムース
- 《オードブル》フォアグラのポワレ
金柑のマリネとマデラソース
- 《スープ》 オマール海老のビスクスープ
茸のフランとタイムの香り
- 《ポワソン》 カサゴのポワレ
ブロッコリーと小松菜のソース
- 《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》 苺のムースとピスタチオのアイス

【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 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。

■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。

■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-daidai-』
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:10,990円



- お品書き
- 《先付》 豆乳湯葉豆腐 雲丹 梅大根 とび子 セルフィーユ 海老磯辺揚げ 白美人葱 牛蒡 抹茶塩 もろこ玄米揚げ 青唐
 - 《前菜》 那須郡司豚のテリーヌ
 - 《スープ》 カリフラワーのポタージュ
 - 《造里》 本日のお造り合わせ 芽物色々
 - 《焼物》 八汐鱒味噌幽庵焼 石垣カステラ 鳴門のし梅 慈姑煎餅
 - 《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー
 - 《食事》 白ご飯(高根沢町産コシヒカリ) 赤出汁 香の物盛り合わせ
 - 《デザート》 キャラメルソースのムースとバニラのアイス

【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:和食会席『藤-fuji-』
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:9,990円



- お品書き
- 《先付》 柚子胡麻豆腐 鮫肝 青唐 いくら 山葵 セルフィーユ 旨出汁
 - 《お椀》 湯葉真丈雲仕立て 梅大根 人参 白きくらげ 春菊 柚子
 - 《造里》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式
 - 《煮物》 雲子黄味煮 蕪 筍 梅麩 青味 刻柚子 共地餡
 - 《焼物》 八汐鱒味噌幽庵焼 石垣カステラ 鳴門のし梅 慈姑煎餅
 - 《酢物》 燻製鮭黄味酢掛け 菜花 蓮根 長芋 法蓮草
 - 《食事》 帆立御飯 赤出汁 香の物
 - 《デザート》 黒糖寄せ ホイップ ミント メロン いちご キウイ

【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。

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:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:9,990円



- お品書き
- 《アミューズ》 甘海老のタルタルとアボカドのムース
 - 《オードブル》 那須郡司豚のテリーヌとコンソメのシート
 - 《スープ》 カリフラワーのポタージュ 栃木県産ベーコンと蓮根のチップ
 - 《ポワソン》 真鱈のポワレと白子のムニエル 酢橘のブルブラン
 - 《グラニテ》 金柑のグラニテ
 - 《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー
 - 《デザート》 キャラメルソースのムースとバニラのアイス

【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。

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:四季菜御膳『鶯-uguisu-』
期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:7,990円



■お品書き

- 《先付》 カリフラワー寄せ 雲丹 梅大根 とび子 セルフィーユ 水菜荳胡麻和え 帆立 胡麻麩
海老磯辺揚げ 白美人葱 牛蒡 抹茶塩
- 《お椀》 蕪安平 梅人参 法蓮草 柚子
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式
- 《煮物》 百合根饅頭 鴨 蟹餡掛け 梅麩 鴨地葱
- 《焼物》 金目鯛西京焼 真丈黄味焼 長芋玄米揚げ 酢蓮根
- 《食事》 帆立御飯 赤出汁 香の物
- 《デザート》 抹茶の峰岡豆腐 ホイップ ミント 苺 パイナップル キウイ

【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:ステーキコース『陽-hinata-』
期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:8,990円



■お品書き

- 《アミューズ》フルーツマトのコンフィとアボカドのムース
- 《オードブル》帆立貝のサラダ仕立て 苺のビネグレット
- 《スープ》 カリフラワーのポタージュ 那須郡司豚ベーコンと蓮根のチップ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛サーロインのグリエ
- 《デザート》 季節のフルーツと林檎のソルベ

【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：
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