



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

MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:kusabi

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:13,200円

■お品書き

- ・アミューズ赤パプリカのムース
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 栃木県北産鮎にゅう麺
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 三陸翡翠あわびのソテー 青海苔風味
- ・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 炙り鱧土鍋御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 季節のデザート

※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:hibiki

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:11,000円

■お品書き

- ・箸染 鱈オクラ寄せ 梅肉ソース
- ・前菜 旬の魚介と夏野菜のサラダ
- ・スープ 冷たいポテトのスープ パリソワール風
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 栃木県北産鮎薄衣揚げ
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレ肉のポワレ 旬野菜添え
- ・食事 蕃茄御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 季節のデザート

※前日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:kisuge

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:8,800円

■お品書き

- ・旬肴 無花果豆富 ずんだくりーむ
・白焼きうざく
・とちぎ霧降高原牛 雲丹味噌そーす
- ・前菜 大滝日光サーモンとアボカドのセルクル仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 鱧唐揚げ煮びたしと夏野菜
- ・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 蕃茄御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 季節のデザート

※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。

MOMIJI-紅葉- restaurant

メニュー名:yu(お子様向け)

期間:2024年3月1日~2024年9月30日まで
料金:3,850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3月1日~2024年9月30日まで
料金:726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:2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金:6,655円

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金:2,420円