

G-Dining「光彩(きらめき)」

おすすめ

メニュー名:料理長おまかせ和洋折衷『翠-midori-』

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:9月まで 14,520円
10月から 15,990円



■お品書き

- 《前 菜》 白だつ胡桃餡掛け
オクラ擦り流し
合鴨ロース
百合根ワインゼリー
エスカルゴの香草バター
フォアグラのテリーヌ
生ハムとメロン
- 《スープ》 枝豆とコンソメの冷製スープ
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《ポワソン》 舌平目とトリュフ入りバターソース
- 《冷やし煮物》 鮑 帆立 ヤングコーン
冬瓜 姫トマト
隠元 振り柚子
- 《メイン》 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ユ
- 《食 事》 白ご飯釜焚き
赤出汁
香の物盛り合わせ
- 《デザート》 ヨーグルトとチーズのムース

【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

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-kin-』

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:9月まで 12,100円
10月から 13,990円



■お品書き

- 《先 付》 白だつ胡桃餡掛け
オクラ擦り流し
生ハム手毬寿司
ホワイトセロリ浸し
合鴨ロース(塩)
百合根ワインゼリー
南瓜蜜煮
- 《お 椀》 海老真丈
鱸葛打ち 素麺 順采
蓮芋 酢橘
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 鮑 帆立 ヤングコーン 冬
瓜 姫トマト
隠元 振り柚子
- 《焼 物》 八汐鱒巻織焼
玉蜀黍餡 青唐 揚げネギ
- 《酢 物》 胡麻酢掛け
北奇貝 焼茄子 分葱 トマト
- 《食 事》 土鍋 貝柱御飯
赤出汁 香の物
- 《甘 味》 水羊羹
メロン ゴールデンキウイ
ラズベリー ミント

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【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

メニュー名:料理長おまかせフレンチ『銀-gin-』

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:9月まで 12,100円
10月から 13,990円



■お品書き

- 《アミューズ》 スモークサーモンのパパイヤ包み
- 《オードブル》 鮑と胡瓜のクリームソース
- 《スープ》 枝豆とコンソメの冷製スープ
- 《ポワソン》 舌平目とトリュフ入りバターソース
- 《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》 本日のデザート

【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。

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:和洋折衷『橙-daidai-』

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで

料金:9月まで 8,910円
10月から 10,990円

■お品書き

《先付》 ずんだ和え 海老 胡麻麩
長芋 針海苔
茄子豆腐 雲丹 辛子 デイル

《前菜》 帆立貝とアボカド トマトのクーリー

《スープ》 パプリカのポタージュ

《造り》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式《焼肴》 伊佐木味噌柚庵焼
山海月湯葉和え
南京カステラ 酢取姫トマト

《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

《食事》 白ご飯
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》 本日のデザート

【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:和食会席『藤-fuji-』

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで

料金:9月まで 8,910円
10月から 9,990円

■お品書き

《先付》 豆乳豆腐 雲丹 柚子胡椒
ディル 梅肉餡《お椀》 湯葉真丈 笹大根
占地 鶴菜 順采 青柚子《造り》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式《煮物》 鱸のトマト煮
里芋 冬瓜 椎茸 ズッキーニ
振り柚子《焼物》 伊佐木味噌柚庵焼
山海月湯葉和え
南京カステラ 酢取姫トマト《酢物》 太刀魚南蛮漬け
玉葱 人参 焼葱 揚牛蒡《食事》 玉蜀黍御飯
赤出汁
香の物《デザート》 パパイヤレモンゼリー掛け
メロン ラズベリー 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7月1日~2024年8月31日まで

料金:9月まで 8,910円
10月から 9,990円

■お品書き

《アミューズ》 スモークサーモンのパパイヤ包み

《オードブル》 帆立貝とアボカド トマトのクーリー

《スープ》 パプリカのポタージュ

《ポワソン》 太刀魚のパートブリック包み

《グラニテ》 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》 本日のデザート

【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。

G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:四季菜御膳『鶯-uguisu-』
期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:9月まで 7,260円
10月から 7,990円



■お品書き

- 《先付》 ホワイトセロリ浸し 糸瓜順
采赤ピーマン
ずんだ和え 海老 胡麻麩
長芋 針海苔
茄子豆腐 雲丹 辛子 デイル
- 《お椀》 石蓴真丈
小茄子 オクラ 枸杞の実
茗荷 露生姜
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式
- 《煮物》 湯葉豆腐
海老芝煮 赤蒟蒻 青唐
鼈甲餡
- 《焼物》 真鯛雲丹焼
小豆羹 枝豆寄せ
酢取茗荷
- 《食事》 玉蜀黍御飯
赤出汁
香の物
- 《デザート》 スイカゼリー
ゴールデンキウイ ラズベリー
ブルーベリー
オレンジ 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 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:2024年7月1日~2024年8月31日まで
料金:9月まで 7,260円
10月から 8,990円



■お品書き

- 《アミューズ》 スモークサーモンのパパイヤ包み
- 《オードブル》 鰯のマリネ キウイのドレッシング
- 《スープ》 パプリカのポタージュ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛ロースのグリエ
【カフェドパリトリュフ塩
レモン ガーリックチップ】
- 《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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

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1月1日まで
料金:9月まで 4,235円
10月から 4,730円



■お品書き

- 《口取》 厚焼玉子、白身魚タレ焼き、
肉焼売、丸十蜜煮、サーモン(パセリ)
- 《肉料理》 鶏竜田揚げ、揚げ馬鈴薯
生野菜(グリーンカールレタス、サニーレタス、ミニトマト)
和風ドレッシング
- 《煮物》 南瓜饅頭鶏そぼろ鑄込み
麩 青味 銀餡
- 《揚物》 天麩羅盛り合わせ(海老、
野菜かき揚げ、烏賊、南瓜、
蓮根、隠元)
天出汁 抹茶塩
- 《蒸物》 茶碗蒸し(鶏、椎茸、銀杏、
蒲鉾、三葉)
- 《食事》 握り寿司(鯛、鮪、海老、烏
賊)かつぱ巻 白ガリ
造り醤油

《留椀》 田舎味噌汁(麩、若布、豆腐)

《デザート》 ガトーショコラ
バニラアイス
ホイップクリーム、ラズベリー、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。



G-Dining「光彩(きらめき)」

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1月1日まで
料金：9月まで 2,904円
10月から 3,300円



■お品書き

《メインプレート》・ハンバーグ デミグラ
ソース
・オムレツ
・グラタン
・蟹クリームコロッセ
海老フライ 鶏唐揚げ
ポテト パセリ
・チキンライス
(サイド) ケチャップ
レモンカルチェ タルタル
ソース

《サラダ》 生野菜
(グリーンカールレタス、
サニーレタス、胡瓜、パ
プリカ、ミニトマト)
レモンドレッシング

《スープ》 コーンスープ クルトン

《デザート》 ガトーショコラ
バニラアイス
ホイップクリーム、ラズ
ベリー、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 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
※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthis109.com/foodallergy.html> をご覧ください。



grand-Buffer「みのり〜fruttare〜」

メニュー名:

【7月8月限定】鮎の塩焼き付ブッフェ

期間:2024年7月1日～2024年8月31日ま

で

料金:13才以上 8,580円
70才以上 8,030円
7才～12才 6,380円
4才～6才 4,510円

メニュー名:

【7月8月限定】とちぎ霧降高原牛ステーキ付ブッフェ

期間:2024年7月1日～2024年8月31日ま

で

料金:13才以上 11,000円
70才以上 10,450円
7才～12才 8,800円
4才～6才 6,930円

メニュー名:シェフズブッフェ

期間:2020年7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: **アニバーサリーケーキ**
期間: 2024年3月14日～2025年3月31日まで



【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: 9月まで 6,655円
10月から 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: 9月まで 2,420円
10月から 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:2024年7月1日~2024年8月31日まで

料金:9月まで 8,470円
10月から 8,990円

■お品書き

《口 取》 玉子焼 白だつ 南瓜カス
テラ 生ハム寿司
イサキ味噌柚庵焼 酢取茗
荷 小豆寒《小 鉢》 茄子豆腐 雲丹 陸蓮根
梅肉 セルフィーユ

《揚 物》 天婦羅盛り合わせ

《煮 物》 湯葉豆腐 海老 胡麻麩
青唐 銀餡 柚子《サラダ》 サニーレタス、グリーンカー
ル、水菜、オニオン、パプリ
カ、ミニトマト、モッツアレラ
チーズ
エスカルゴの香草バター
フォアグラのテリーヌ、生ハ
ムとメロン《フルーツ》メロン、パイナップル、キウイフル
ーツ、オレンジ、ラズベリー、ブ
ルーベリー、ミント《メイン》 霧降高原牛サーロインのグ
リル、赤ワインソース
ポテト、温野菜《食 事》 白ご飯
田舎味噌仕立て
香の物盛り合わせ

【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。



【ルームサービス】夕食セット

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:9月まで 4,235円
10月から 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:9月まで 2,904円
10月から 3,300円

【テイクアウト】夕食セット

メニュー名:
**【9月まで】霧降高原牛フィレとロース
(2段重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:7,722円

メニュー名:
【9月まで】国産牛燉焼(2段重)
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:7,128円

メニュー名:**【9月まで】海鮮重(2段重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:5,940円

メニュー名:
【9月まで】那須郡司豚ロース(2段重)
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:5,346円

メニュー名:
**【9月まで】栃木県産地鶏と御養卵の
親子丼(2段重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:4,158円

メニュー名:
**【9月まで】若鶏香草パン粉焼き(2段
重)**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:4,158円

メニュー名:**【9月まで】お子様和食**
期間:2024年4月15日～2024年9月30日ま
で
料金:2,376円

メニュー名:**【9月まで】お子様洋食**
期間:2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金:1,901円

メニュー名:(サイドメニュー) 味噌汁
期間:2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金:440円

メニュー名:(サイドメニュー)
オニオンスープ
期間:2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金:440円