



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:松茸会席

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:17,600円



■お品書き

- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀替り 松茸と那須鶏の土瓶蒸し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・焼物 旬魚松茸挟み焼き
- ・煮物 とちぎ霧降高原牛と松茸のすき煮
- ・強肴 松茸と天然海老の天婦羅
- ・止肴 焼き松茸と鴨コース煮
- ・食事 松茸土鍋御飯
香の物 赤出汁
- ・食後 旬の果実とお芋のパフェ

※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9月1日~2024年9月30日まで
料金:11,000円



■お品書き

- ・箸染 炙り秋刀魚と和梨の酢橘じゅれ
- ・前菜 オマール海老のポシェ 温野菜のサラダ
- ・スープ 茸のポタージュ カプチーノ仕立て
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 戻り鰹薫焼きと松茸フライ
- ・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 栗御飯
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9月1日~2024年9月30日まで
料金:8,800円



■お品書き

- ・旬肴 ・南瓜豆腐 紫芋豆乳くりーむ
・炙り鰹 鯖菊花オイル漬け
・松茸天婦羅と日光HIMITSU豚ちーず焼き
- ・前菜 那須産茸のコンフィとジャガイモのピューレ
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 小芋 茄子 日光ゆば 紅葉麩 鱻鱈かかけ
- ・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 栗御飯
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。



低アレルギーメニュー

メニュー名:

【夕食】低アレルギーメニュー(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】低アレルギーメニュー(お子様)

期間:2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金:2,420円