



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9月1日~2024年10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》 鮭親子和え いくら 燻製鮭 占地 松の実 軸三葉 荏胡麻豆腐 蟹 山葵 セルフィーユ クコの実 旨出汁 無花果黄味揚げ 秋刀魚小袖寿司 那須高原和牛とかぼちやのクロケット カマスのエスカベッシュ 洋梨のタブレ
- 《スープ》 とちぎ霧降高原牛のポトフ 仕立て
- 《造 里》 本日のお造り盛り合わせ つま物一式
- 《ポワソン》 甘鯛とラングスティーナのポワレ
- 《煮物》 丸茄子煮卸し 合鴨治部煮 蕪 椎茸 巻湯葉 青梗菜 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エ
- 《食 事》 白ご飯釜焚き 赤出汁 香の物盛り合わせ
- 《デザート》 栗のモンブランとバナナのアイス

【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

メニュー名: 【グレードアップコース】焼き松茸付き 料理長おまかせ会席『金-kin-』
期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで
料金:9月まで 15,400円
10月から 17,290円

■お品書き

- 《先 付》 鮭親子和え 燻製鮭 いくら 卸し 軸三葉 占地 松の実 荏胡麻豆腐 蟹 山葵 クコの実 セルフィーユ 旨出汁 秋刀魚小袖寿司 小芋絹かつぎ 牛八幡巻 あんず蜜煮 無花果黄味揚げ
- 《お 椀》 土瓶蒸し 鱧 海老 松茸 銀杏 三葉 酢橘
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 丸茄子煮卸し 合鴨治部煮 蕪 椎茸 巻湯葉 青梗菜 振り柚子
- 《焼 物》 焼き松茸 酢橘 割りポン酢
- 《酢 物》 生春巻き橙酢掛け 海老 長芋 胡瓜 もって 菊 蓮根 揚葱
- 《食 事》 土鍋 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 《甘 味》 蟻の実コンポート 共地ジュレ 柿 シャインマスカット 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

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-kin-』

期間:2024年9月1日~2024年10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》 鮭親子和え 燻製鮭 いくら 卸し 軸三葉 占地 松の実 荏胡麻豆腐 蟹 山葵 クコの実 セルフィーユ 旨出汁 秋刀魚小袖寿司 小芋絹かつぎ 牛八幡巻 あんず蜜煮 無花果黄味揚げ
- 《お 椀》 土瓶蒸し 鱧 海老 松茸 銀杏 三葉 酢橘
- 《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々
- 《煮 物》 丸茄子煮卸し 合鴨治部煮 蕪 椎茸 巻湯葉 青梗菜 振り柚子
- 《焼 物》 甘鯛若狭焼 レモン つるむらさき浸し 零余子 石垣雲丹焼 白花豆蜜煮 鼈甲生姜
- 《酢 物》 生春巻き橙酢掛け 海老 長芋 胡瓜 もって 菊 蓮根 揚葱
- 《食 事》 土鍋 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 《甘 味》 蟻の実コンポート 共地ジュレ 柿 シャインマスカット 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

■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。

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。

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:料理長おまかせフレンチ
『銀-gin-』期間:2024年9月1日~2024年10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》茸のフラン

《オードブル》鱈のタルト アンチョビ風味のバターソース

《スープ》とちぎ霧降高原牛のポトフ仕立て

《ポワソン》甘鯛とラングスティヌのポワレ ビーツのソース

《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》洋梨のタルトとバニラのアイス

【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:和洋折衷『橙-daidai-』

期間:2024年9月1日~2024年10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》菊花胡麻豆腐 いくら 山葵
クコの実 セルフィーユ 菊
館馬鈴薯海月酢 蟹 北奇貝
笹胡瓜

《前菜》那須郡司豚のコンフィ

《スープ》バターナッツかぼちゃのポター
ージュ《造り》本日のお造り盛り合わせ
つま物一式《焼肴》金華ぎん山椒焼
海老壬生菜菊花浸し 袱
紗焼 南瓜おかき揚げ《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》黒糖ときなこのムース

【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。

メニュー名:和食会席『藤-fuji-』

期間:2024年9月1日~2024年10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》菊花胡麻豆腐 蟹 山葵
クコの実 セルフィーユ 旨
出汁館《お椀》炙鰯 茸真丈 芽葱 白髪
葱 葛切り 松葉柚子《造り》本日のお造り盛り合わせ
つま物一式《煮物》帆立黄味煮 海老芋 占地
紅葉麩 法蓮草 振り柚子《焼物》金華ぎん山椒焼 帆立菊花
浸し 袱紗焼 南瓜おかき
揚げ《酢物》馬鈴薯海月酢 海老 北奇
貝 笹胡瓜《食事》栗御飯
赤出汁
香の物《デザート》薩摩芋寄せ ホイップ ミン
ト
柿 シャインマスカット ピオー
ネ

【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: フレンチ『空-sora-』

期間: 2024年9月1日～2024年10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》茸のフラン

《オードブル》那須郡司豚のコンフィ

《スープ》 バターナッツかぼちゃのポ
タージュ《ポワソン》 鯛のポワレ カレー風味
のココナッツソース

《グラニテ》 梨のグラニテ

《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレの
ソテー

《デザート》 黒糖ときなこのムース

【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9月1日～2024年10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》 落花生豆腐 いくら 黄パプ
リカ 人参 隠元 山葵
旨出汁

餅銀杏白和え

銀杏 焼椎茸 エリンギ 松

の実 三葉

蟹菊花浸し 壬生菜

《お 椀》 茄子寄せ

白舞茸 紅葉大根人参 水

菜 松葉柚子

《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
つま物一式《煮 物》 揚胡麻豆腐 鼈甲餡掛け
鯖葛煮 薩摩芋 粟麩
モロッコインゲン《焼 物》 栃木産地鶏西京焼
海老チーズ寄せ 蓮根挟み
揚げ 酢取茗荷

《食 事》 栗御飯

赤出汁

香の物

《デザート》 柿ゼリー ホイップ ミント
蟻の実 シヤインマスカット

【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: ステーキコース『陽-hinata-』

期間: 2024年9月1日～2024年10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》茸のフラン

《オードブル》烏賊のマリネ オレンジ風
味《スープ》 バターナッツかぼちゃのポ
タージュ《メイン》 とちぎ霧降高原牛ロース
のグリユ

《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 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 銀鮓
- 《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)かっぱ巻 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

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 デミグラスソース
・オムレツ
・グラタン
・蟹クリームコロッケ
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。



grand-Buffer「みのり〜fruttare〜」

メニュー名:

**【9月10月限定】栃木の牛ステーキ2種
食べ比べ付シェフズブッフェ**

期間:2024年9月1日～2024年10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9月1日~2024年10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 蟹菊花浸し 南京
おかき揚げ 秋刀魚小袖
寿司
地鶏西京焼 蓮根挟み揚げ
あんず蜜煮

《小 鉢》 落花生豆腐 旨出汁

《揚 物》 天婦羅盛り合わせ

《煮 物》 揚胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
鯖葛煮 薩摩芋 粟麩 モ
ロッコインゲン

《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
那須高原和牛とかぼちゃの
クロケット
カマスのエスカベッシュ、洋
梨のタブレ

《フルーツ》メロン、パイン、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 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。



【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