



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

メニュー名:  
料理長厳選 11月12月逸品付きダイニングbuffet  
期間:2024年11月1日～2024年12月28日まで  
料金:13才以上 9,350円  
70才以上 8,800円

## MOMIJI-紅葉- restaurant

## メニュー名:kusabi

期間:2024年11月1日～2024年12月28日  
まで  
料金:14,520円



## ■お品書き

- ・アミューズ 帆立貝柱ポシェとカリフラワーのピュレ
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀替り 蟹と茸の土瓶蒸し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 オマール海老と魚介のカルタファタ包み
- ・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 日光ゆばとノルウェーサーモン土鍋御飯 いくら醤油漬け 香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※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 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:soleil(それいゆ)

期間:2024年11月1日～2024年12月28日  
まで  
料金:12,100円



## ■お品書き

- ・アミューズ カリフラワーのムース コンソメジュレとズワイガニ
- ・オードブル 大滝日光サーモンのマリネとキノコのサラダ
- ・スープ ポターージュパルマンティア
- ・ポワソン 鮭のレアカツレツ 山葵風味のヴァンプランソースと鮭の出汁と共に
- ・グラニテ シャンパンのグラニテ
- ・メインディッシュとちぎ霧降高原牛フィレ肉のソテー
- ・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。  
※年末年始12/29～1/3まで除外日となります。

## 【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 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:kisuge

期間:2024年11月1日～2024年12月28日  
まで  
料金:9,680円



## ■お品書き

- ・箸染 鮭の木の实揚げ 覆う落花生ソースと香る果実
- ・前菜 那須三元豚生ハムとパテのサラダ仕立て
- ・椀 銀杏と零余子の帆立真丈 南瓜のすり流し
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 銀鱈味噌煮 蕪 日光ゆば
- ・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 いろいろ茸の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※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 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。

## MOMIJI-紅葉- restaurant

## メニュー名:yu(お子様向け)

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで  
料金:4,235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10月1日~2025年3月31日まで  
料金:800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:2024年10月1日~2025年3月31日ま  
で

料金:7,260円

メニュー名:

**【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)**

期間:2024年10月1日~2025年3月31日ま  
で

料金:2,640円