



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
- ・造り 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。
ご注文は、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 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:ソレイユ

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。
ご注文は、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。