

## 年末年始

メニュー名:  
【年末年始】コース料理『慶〜YOROK  
OBI〜』※12/29、12/31、1/2  
期間:2024年12月29日〜2025年1月2日ま  
で  
料金:16,500円



## ■お品書き

- ・祝旬肴
  - ・すっぽん茶碗蒸し
  - ・鮑磯煮 肝醤油
  - ・とちぎ霧降高原牛巻き寿司 蒸し雲丹
  - ・唐墨おろしとちーず寄せ
  - ・車海老蕪の黄身おろし和え
- ・前菜 オマール海老のグリエ フヌイユのオリーブ風味
- ・椀 焼たらば蟹 清汁仕立て 蟹味噌真丈
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 金華吉次酒盗焼き
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のソテー ペリゲーソース
- ・食事 鯛の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート 苺のババロア ココナツの スープ仕立て

※12/20までの要予約  
※12/29、31、1/2の内容です。

## 【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:  
【年末年始】コース料理『慶〜YOROK  
OBI〜』※12/30、1/1、3  
期間:2024年12月30日〜2025年1月3日ま  
で  
料金:16,500円



## ■お品書き

- ・祝旬肴
  - ・炙り河豚と河豚皮煮凝り
  - ・姫栄螺 生海苔じゅれ
  - ・とちぎ霧降高原牛高原牛 香煎揚げ 雲丹味噌ソース
  - ・蛤おこわ
  - ・海鼠と金柑 芹のお浸し
- ・前菜 鮑のコンフィと新春のサラダ 仕立て
- ・スープ 洋葱のクリームスープ 白子のムニエル
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 鹿の子イセエビ 海老味噌煮
- ・肉料理 とちぎ和牛フィレ肉のグリエ セップ茸の香り赤ワインソース
- ・食事 蟹味噌炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- ・デザート マンゴーのテリーヌ 紅茶の ジュレ

※12/20までの要予約  
※12/30、1/1、3の内容です。

## 【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:【新春】特別朝食膳  
期間:2025年1月1日〜2025年1月1日まで  
料金:6,930円



## ■お品書き

## 祝肴

- ・小袖蒲鉾
- ・小袖伊達巻
- ・紅鮭昆布巻き
- ・黒豆松葉差し
- ・子持ち鮎甘露煮
- ・梅花パプリカ
- ・渋皮栗ゆり根きんとん
- ・菜の花竹紙昆布巻き
- ・田作り
- ・日光ゆばと鮪
- ・黄味麴醤油
- ・ずわい蟹紅白柚子膾
- ・数の子西京漬け
- ・金牛平莗

## 雑煮

- 焼餅 那須鶏 大根 金時人參
- 三つ葉 柚子

## 家喜物

- 小鯛塩焼き
- 茗荷甘酢漬け 酢橘

## 多喜合わせ

- 海老芋甘煮 海老芝煮 筍 土佐煮
- 梅花人參梅煮 絹さや 針 柚子

## 食事

- 赤飯
- 漬物 味噌汁

## 食後

- とちおとめ苺和三盆煮
- 牛乳ちーず寄せ

## 【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。



年末年始

メニュー名:  
**【夕食】年末年始特別ダイニングbuffe**  
期間:2024年12月29日～2025年1月3日ま  
で  
料金:13才以上 7,700円  
70才以上 7,150円  
7～12才 4,400円  
4～6才 2,530円

メニュー名:**【朝食】新春和洋buffe**  
期間:2025年1月1日～2025年1月3日まで  
料金:13才以上 2,970円  
7～12才 1,925円  
4～6才 1,430円

メニュー名:**【新春】特別朝食膳(お子様)**  
期間:2025年1月1日～2025年1月1日まで  
料金:1,430円



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:kusabi

期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで  
料金:14,520円

## ■お品書き

- ・アミューズ公魚のフリット 黄人参のピューレと柑橘のジャム
- ・旬肴 旬肴盛り合わせ
- ・椀 すっぽん清汁仕立て すっぽん筍真丈
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 旬魚のオイル煮  
魚介のソースとハーブ風味のサバイヨン
- ・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 のどぐろ土鍋御飯  
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:2025年1月4日~2025年2月28日まで  
料金:12,100円

## ■お品書き

- ・箸染 鮫鱈肝柚香煮
- ・前菜 海老と帆立貝のサラダ仕立て  
イチゴ風味のヴィネグレット
- ・スープ 蕪とズワイガニのスープ
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・魚料理 金華吉次酒盗焼き
- ・肉料理 とちぎ霧降高原牛フィレ肉のソテー 旬野菜添え
- ・食事 根菜炊き込み御飯  
香の物 赤出汁
- ・デザート 本日のデザート

※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:2025年1月4日~2025年2月28日まで  
料金:9,680円

## ■お品書き

- ・旬肴 金時人参ちーず寄せ  
とちぎ霧降高原牛すき煮  
寿司  
海鼠と金柑 芹のお浸し
- ・前菜 軟らかい茸のロワイヤルと  
コンソメ
- ・造里 季節の魚介盛り合わせ
- ・煮物 寒鰯大根
- ・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 根菜炊き込み御飯  
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: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】低アレルギーメニュー(お子様)**

期間:2024年10月1日～2025年3月31日まで

料金:2,640円