



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