



G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:料理長おまかせ和洋折衷『翠-midori-』

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:15,990円



■お品書き

《アミューズ》那須郡司豚のコンフィとフランボワのソース
いちじくと黒胡麻のムース
海老のショーフロア

《前 菜》 鱧南蛮漬
三色串 合鴨 那須御養
卵カステラ 諸きゅう
穴子寿司

《スープ》 栃木しゃものコンソメスープ クネル添え

《造 里》 本日のお造り盛り合わせ
芽物色々

《魚料理》 オマール海老のパートブリック包み 緑茶のジェノヴェーゼ風ソース

《煮 物》 八汐鱒砵巻
鮑葛打ち 茄子 蒟蒻 青
紅葉麩 絹さや 振り柚子

《肉料理》 とちぎ和牛フィレのソテー
茗荷の和風ソースとコンディメント

《食 事》 白ご飯釜焚き(高根沢産コシヒカリ)
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》 甘夏のチーズテリーヌと栃木県産蜂蜜のアイス

【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

メニュー名:料理長おまかせ会席『金-kin-』

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:13,990円



■お品書き

《旬 菜》 胡麻豆腐山椒味噌掛け オクラ クコの実 セルフィーユ

白瓜梅肉和え 独活 木の芽
合鴨コース
炙り穴子小袖寿司
丸十蜜煮
玉蜀黍
カステラ
新生姜鼈甲煮

《御 椀》 鱧葛打ち 玉子豆腐
小メロン 焼椎茸 順采 クコの実 花柚子

《造 里》 本日の盛り合わせ 芽物色々

《煮 物》 八汐鱒砵巻
茄子 蒟蒻 青紅葉麩 絹さや 振り柚子

《凌 ぎ》 海月酢 柔鮑 胡瓜 長芋
防風

《焼 物》 鱸牛蒡味噌焼
海老袷紗焼 明日葉昆布浸し 酢取玉葱

《食 事》 土鍋 茗荷御飯
赤出汁
香の物

《甘 味》 水ようかん
メロン パイナップル オレンジ ラズベリー

【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:料理長おまかせフレンチ『銀-gin-』

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:13,990円



■お品書き

《アミューズ》那須郡司豚のリエット
鱈のエスカベッシュ
空豆のムース

《オードブル》穴子のマトロートとじゃが芋のヴルーテ
赤ワインのソース

《スープ》 栃木しゃものコンソメスープ
クネル添え

《ポワソン》 オマール海老のパートブリック包み
緑茶のジェノヴェーゼ風ソース

《サラダ》 八汐鱒のサラダ仕立て

《メイン》 とちぎ和牛フィレのソテー
バルサミコとフンドヴォアのソース

《デザート》 抹茶のムースとバニラのアイス

【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。

【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。

■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:和洋折衷『橙-daidai-』

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:10,990円



■お品書き

- 《先付》 玉蜀黍豆腐 トマト餡
どんこ椎茸 いくら 山葵
ディル
蟹春巻 隠元 オクラ 黄ピーマン レモン
- 《前菜》 那須高原湯葉と真蛸のガレット
- 《スープ》 アスパラガスのポターージュ
- 《造り》 本日のお造り合わせ 芽物色々
- 《焼物》 茄子田楽
伊佐木 粟麩 赤パプリカ
青唐 焼葱 揚牛蒡
- 《肉料理》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー
茗荷の和風ソース
- 《食事》 白ご飯(高根沢産コシヒカリ)
赤出汁
香の物盛り合わせ
- 《デザート》 黒胡麻のムースと抹茶のアイス

【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】 くらみ

■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:和食会席『藤-fuji-』

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:9,990円



■お品書き

- 《先付》 玉蜀黍豆腐 トマト餡
どんこ椎茸 いくら 山葵
ディル
- 《お椀》 炙り枝豆真丈
花卉茸 順采 蓮芋 紅葉
大根人参 木の芽
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ
芽物色々
- 《煮物》 信田巻
南瓜 里芋 占地 オクラ
柚子 共地餡
- 《焼物》 茄子田楽
伊佐木 粟麩 赤パプリカ
青唐 焼葱 揚牛蒡
- 《酢物》 土佐酢ジュレ掛け
炙り北奇貝 水菜 白瓜
酢取茗荷 セルフィーユ
- 《食事》 鶏そぼろ御飯 三葉
赤出汁
香の物
- 《甘味》 ゼリー掛け
メロン オレンジ パイナップル
ブルーベリー 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
落花生 えび かに くらみ

■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

メニュー名:フレンチ『空-sora-』

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:9,990円



■お品書き

- 《アミューズ》 那須郡司豚のリエット
鰯のエスカベッシュ
空豆のムース
- 《オードブル》 那須高原湯葉と真蛸のガレット
ブルブランソース
- 《スープ》 アスパラガスのポターージュ
オランダーズソース添え
- 《ポワソン》 鱸のグリエ ソースヴェルジュ
- 《グラニテ》 梅酒のグラニテ
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛フィレのソテー
バルサミコとフォンドヴォーアのソース
- 《デザート》 黒胡麻のムースと抹茶のアイス

【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 くらみ

■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。

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:四季菜御膳『鶯-uguisu-』
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:7,990円



■お品書き

- 《先付》 枝豆腐 燻製鮭 紅葉大根 鶴菜 辛子 ディル
もろみ和え 海老 蓮芋 胡瓜 椎茸
蟹春巻 隠元 オクラ 黄ピーマン レモン
- 《お椀》 鱸葛打ち 順采 大根 人参 鶴菜 木の芽
- 《造り》 本日のお造り盛り合わせ 芽物色々
- 《煮物》 南瓜饅頭帆立そぼろ 鑄込み
大根 人参 蓮芋 湯葉 餡 振り柚子
- 《焼物》 太刀魚香味焼
枝豆おかき揚げ 玉子カステラ 酢取茗荷
- 《食事》 鶏そぼろ御飯 三葉 赤出汁 香の物
- 《甘味》 マンゴー寄せ ホイップ ミント
さくらんぼ キウイ ブルーベリー

【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

メニュー名:ステーキコース『陽-hinata-』
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:8,990円



■お品書き

- 《アミューズ》 那須郡司豚のリエット
鱈のエスカベッシュ
空豆のムース
- 《オードブル》イサキのマリネとタブナードのサラダ仕立て
- 《スープ》 アスパラガスのポタージュ
オランダーズソース添え
- 《メイン》 とちぎ霧降高原牛ロースのグリエ
4種のコンディメント
- 《デザート》 季節のフルーツとマンゴーのアイス

【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。

含まれております。



grand-Buffer「みのり～fruttare～」

メニュー名:シェフズブッフェ

期間:2024年11月1日～2025年9月30日まで

料金:13歳以上 6,600円
70歳以上 6,050円
7歳～12歳 4,400円
4歳～6歳 2,530円

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2022年10月1日～2025年9月30日まで

料金:13歳以上 2,695円
7歳～12歳 1,705円
4歳～6歳 1,100円



【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9月30日ま
で
料金: 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9月30日ま
で
料金: 2,640円