



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
海老袱紗焼 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