5月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

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:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:14,520円

■お品書き

《前　菜》　金時草浸し
豆腐の墨和え
穴子笹包み
茗荷黄味寿司
ソフトシェルシュリンプのカダイフ巻き
郡司豚のブレゼ　ローマ風
鶏レバーのムース

《スープ》　彩り野菜とトマトのスープ
バジル風味

《造　里》　本日の盛り合わせ

《ポワソン》オマール海老のポワレ　野菜のタブレ添え

《煮　物》　八汐鱒難波煮　柔鮑　焼葱
椎茸　オクラ　青紅葉麩　刻柚子

《メイン》　とちぎ和牛フィレのソテーと那須野ヶ原牛ロースのグリエ

《食　事》　土鍋白ご飯
赤出汁
香の物

《デザート》本日のデザート

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【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

本メニューには、【】でく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:**料理長おまかせ会席『金-kin-』**
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

《先　付》　順采吸酢　枸杞の実
養老豆腐　姫トマト　雲丹
水辛子　旨出汁　セルフィーユ
炙穴子笹寿司　丸十檸檬煮
人参カステラ　沢蟹艶煮
茗荷黄味寿司

《お　椀》　焼鮎　豆腐真丈
小甜瓜　占地　大根人参
花柚子

《造　里》　本日の盛り合わせ　芽物色々

《煮　物》　八汐鱒難波煮　焼葱
椎茸　オクラ　青紅葉麩　刻柚子

《焼　物》　伊佐木若狭焼　酢橘
蓮芋昆布浸し　燻製鮭松風
粟麩田楽　酢取玉葱

《酢　物》　土佐酢ジュレ掛け
海老　炙り帆立　水菜　若芽　蛇目ラディッシュ

《食　事》　土鍋　枝豆鶏そぼろ御飯
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》無花果コンポート
佐藤錦　メロン　パイン　ミント

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉【鶏肉】豚肉　あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ　ごま【大豆】まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】【りんご】

メニュー名:**料理長おまかせフレンチ『銀-gin-』**
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

《アミューズ》赤パプリカとカリフラワーのムース

《オードブル》海の幸と野菜のコンソメゼリー寄せ

《スープ》　スープ・オ・ピストゥ

《ポワソン》　オマール海老のポワレ
野菜のタブレ添え

《サラダ》　本日のサラダ

《メイン》　とちぎ和牛フィレのソテー

《デザート》　本日のデザート

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか　いくら　鮭　さば
【くるみ】ごま【大豆】まつたけ
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】

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

もも　バナナ　オレンジ　カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

5月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名:**和洋折衷『橙-daidai-』**
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:8,910円

■お品書き

《先　付》　真蛸梅和え　丘ひじき　百合根
養老豆腐　雲丹　オクラ　梅肉　セルフィーユ　割醤油

《前　菜》　伊達鶏とクレソンのソース

《スープ》　グリーンピースのポタージュ

《造　里》　本日の盛り合わせ

《焼　肴》　鱸蓼卸焼
金時草浸し　人参カステラ
丸十檸檬煮　酢取蓮根

《メイン》　とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

《食　事》　白ご飯
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》本日のデザート

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら　鮭　さば
くるみ　ごま【大豆】まつたけ
【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】

本メニューには、【】でく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:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:8,910円

■お品書き

《先　付》　養老豆腐　雲丹　オクラ　梅肉　セルフィーユ　割醤油

《お　椀》　海老葛打ち　玉子豆腐
順采　板わらび　散茶榎木
芽葱　木の芽

《造　里》　本日の盛り合わせ　芽物色々

《煮　物》　枝豆真丈阿蘭陀煮
里芋　焼茄子　人参　隠元
刻柚子

《焼　物》　鱸蓼卸焼
蛸梅和え　玄米玉蜀黍揚
白瓜昆布〆

《酢　物》　燻製鮭黄味酢掛け
刺身蒟蒻　蛇腹胡瓜　水菜
防風

《食　事》　茗荷御飯　煎胡麻
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》黒糖寄せ　ホイップ　ミント
メロン　オレンジ　佐藤錦

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉　鶏肉　豚肉　あわび
【いか】【いくら】【鮭】さば
くるみ　ごま【大豆】まつたけ
【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

本メニューには、【】でく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:**フレンチ『空-sora-』**
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:8,910円

■お品書き

《アミューズ》赤パプリカとカリフラワーのムース

《オードブル》伊達鶏とクレソンのソース

《スープ》　グリーンピースのポタージュ

《ポワソン》　伊佐木のポワレ
グルノーブル風

《グラニテ》　お口直しのグラニテ

《メイン》　とちぎ霧降高原牛フィレのソテー

《デザート》　本日のデザート

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生　えび　かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか　いくら　鮭　さば
【くるみ】ごま【大豆】まつたけ
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】

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

5月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名：**四季菜御膳『鶯-uguisu-』**
期間：2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金：7,260円

■お品書き

《先　付》　金時草浸し　蟹
墨和え　枸杞の実
枝豆豆腐　姫トマト　オクラ
セルフィーユ　旨出汁

《お　椀》　炙空豆真丈
人参　芽葱　木の芽

《造　里》　本日の盛り合わせ　芽物色々

《煮　物》　キャベツ饅頭玉〆　湯葉餡掛け

《焼　物》　太刀魚利久焼
人参カステラ　丸十檸檬煮
酢取蓮根

《食　事》　茗荷御飯　煎胡麻
赤出汁
香の物盛り合わせ

《デザート》ほうじ茶の峰岡豆腐　ホイップ　ミント
メロン　パイン

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉　鶏肉　豚肉　あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【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

本メニューには、【】でく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：**ステーキコース『陽-hinata-』**
期間：2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金：7,260円

■お品書き

《アミューズ》赤パプリカとカリフラワーのムース

《オードブル》八汐鱒と鯛のモザイク仕立て

《スープ》　グリーンピースのポタージュ

《メイン》　とちぎ霧降高原牛ロースのグリエ
【カフェドパリ トリュフ塩
レモン ガーリックチップ】

《デザート》　季節のフルーツとアイス

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生　えび　かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか　いくら【鮭】さば
くるみ　ごま【大豆】まつたけ
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

本メニューには、【】でく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：
お子様和食御膳(小学校高学年向け)
期間：2023年4月1日～2025年1月1日まで
料金：4,235円

■お品書き

《口　取》　厚焼玉子、白身魚タレ焼き、肉焼売、丸十蜜煮、サーモン(パセリ)

《肉料理》　鶏竜田揚げ、揚げ馬鈴薯
生野菜(グリーンカールレタス、サニーレタス、ミニトマト)
和風ドレッシング

《煮　物》　南瓜饅頭鶏そぼろ餡込み
麩　青味　銀餡

《揚　物》　天麩羅盛り合わせ(海老、野菜かき揚げ、烏賊、南瓜、蓮根、隠元)
天出汁　抹茶塩

《蒸　物》　茶碗蒸し(鶏、椎茸、銀杏、蒲鉾、三葉)

《食　事》　握り寿司(鯛、鮪、海老、烏賊)かっぱ巻 白ガリ
造里醤油

《留　椀》　田舎味噌汁(麩、若布、豆腐)

《デザート》ガトーショコラ
バニラアイス
ホイップクリーム、ラズベリー、ブルーベリー、ミント

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【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】

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

G-Dining「光彩(きらめき)」

メニュー名：
お子様洋食プレート(小学校低学年向け)
期間：2023年4月1日～2025年1月1日まで
料金：2,904円

■お品書き

《メインプレート》・ハンバーグ　デミグラスソース
・オムレツ
・グラタン
・蟹クリームコロッケ
海老フライ　鶏唐揚げ
ポテト　パセリ
・チキンライス
（サイド）ケチャップ
レモンカルチェ　タルタルソース

《サラダ》　生野菜
（グリーンカールレタス、サニーレタス、胡瓜、パプリカ、ミニトマト）
レモンドレッシング

《スープ》　コーンスープ　クルトン

《デザート》　ガトーショコラ
バニラアイス
ホイップクリーム、ラズベリー、ブルーベリー、ミント

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか　いくら　鮭　さば
くるみ　ごま【大豆】まつたけ
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】

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。
※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

grand-Buffet「みのり～fruttare～」

メニュー名：
とちぎ霧降高原牛ステーキ付シェフズブッフェ
期間：2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金：13才以上　9,900円
70才以上　9,350円
7才～12才　7,700円
4才～6才　5,830円

メニュー名：**シェフズブッフェ**
期間：2020年7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才～12才　4,400円
4才～6才　2,530円

メニュー名：**朝食ブッフェ**
期間：2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金：13才以上　2,695円
7才～12才　1,705円
4才～6才　1,100円

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

アニバーサリー

メニュー名：**アニバーサリーケーキ**
期間：2024年3月14日～2025年3月31日まで

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

【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3月31日まで
料金：6,655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3月31日まで
料金：2,420円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

【ルームサービス】夕食セット

メニュー名：**和洋折衷ディナーセット**
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：8,470円

5月のレストランメニュー

那須

〒325-0302
栃木県那須郡那須町大字高久丙1792
TEL.0287-76-1900

【テイクアウト】夕食セット

メニュー名：**霧降高原牛フィレとロース（2段重）**
期間：2024年4月15日～2025年3月31日まで
料金：7,722円

メニュー名：**国産牛鍬焼（2段重）**
期間：2024年4月15日～2025年3月31日まで
料金：7,128円

メニュー名：**海鮮重（2段重）**
期間：2024年4月15日～2025年3月31日まで
料金：5,940円

メニュー名：**那須郡司豚ロース（2段重）**
期間：2024年4月15日～2025年3月31日まで
料金：5,346円

メニュー名：
栃木県産地鶏と御養卵の親子丼（2段重）
期間：2024年4月15日～2025年3月31日まで
料金：4,158円

メニュー名：
若鶏香草パン粉焼き（2段重）
期間：2024年4月15日～2025年3月31日まで
料金：4,158円

メニュー名：**お子様和食**
期間：2024年4月15日～2025年3月31日まで
料金：2,376円

メニュー名：**お子様洋食**
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：1,901円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。