

G-Dining 光彩《きらめき》 夕食メニュー

フレンチ 藍 -ai-  
¥6,300(税抜価格¥6,000)

食前のお楽しみ  
Amuse - Bouche

ジェジェコンフィとリドヴォーのサラダ仕立て  
Salade Ris de veau et Gesiers confits

松茸のコンソメ  
Consommé matsutake

鮮魚のポワレ 手長海老のソース トリュフ入り  
Panache de à la mer, au fond langoustine

お口直しのグラニテ  
Guranité

粒胡椒付き鹿ロースのポワレ 山の幸と共に  
Noisette de chevreuil garniture forestière

又は  
牛フィレ肉のソテー 那須の野菜  
Cœur de Bœuf sauté et Légumes

又は  
とちぎ和牛のフィレステーキ (プラス¥2,000 50g  
ソース  
(赤ワインソース、  
ガーリックバター、トリュフ塩)

ホテル特製デザート 甘い囁き  
Grand dessert spécialité

小菓子と コーヒー、紅茶 又は ハーブティー  
Mignardises avec café, thé ou thé harb

和懐石 藤 一霜月 一  
¥7,875(税抜価格¥7,500)

《先付》  
胡桃豆腐 蟹占地紅葉和え 三葉  
美味出し汁 振り柚子

《お 椀》  
土瓶蒸し 鱧 松茸  
海老団子 三葉 酢橘

《造 里》  
旬の造里 添え野菜

《焼八寸》  
子持鮎甘露煮 子持昆布 雲丹巻着呂焼  
博多サーモン 蟹棒寿司 栗渋皮煮  
いちよう丸十 松葉そば 揚銀杏

《煮 物》  
牛肉大和煮 粟麩干瓢巻 大根 針柚子

《留 肴》  
フォアグラ茶碗蒸し 鱧鱧鮎 セルフィーユ

《食 事》  
松茸ご飯

《留 椀》  
赤出し

《香の物》  
盛り合わせ

《甘 味》  
ホテル特製甘味  
緑茶、コーヒー、紅茶、又はハーブティー

和懐石 鷺 一霜月 一  
¥5,880(税抜価格¥5,600)

【一の膳】

《先付》  
秋刀魚おろしポン酢和え 占地 椎茸  
榎木茸 アボカド パプリカ 浅月

《お 椀》  
海老巻着 うす蒸 紅葉人参 青味 柚子

【二の膳】

《造 里》  
旬の造里 添え野菜

《煮 物》  
海老芋饅頭つば蕎麦鮎掛け とうろ昆布 針柚子

【三の膳】

《留 肴》  
鱧柚庵焼 黄金蓮根  
菊花蕪甘酢漬 揚銀杏

《食 事》  
湯葉ベーコン炊込みご飯

《留 椀》  
赤出し

《香の物》  
盛り合わせ

《甘 味》  
ホテル特製甘味  
緑茶、コーヒー、紅茶、又はハーブティー

お子様【洋食】 ¥1,680(税抜価格¥1,600)  
~小学校低学年向け~

お子様【和食】 ¥2,100(税抜価格¥2,000)  
~小学校高学年向け~

完全予約制

平日 (月~金)

17:30  
18:00  
18:30  
19:00  
19:30

土、日、休前日

17:30  
18:30  
19:50

※レストランのみで  
開催時は、  
17:30  
18:00  
19:00  
空次第  
の  
ご案内となります。

和洋折衷 橙 -daidai-  
¥8,400(税抜価格¥8,000)

ハーティーメニュー  
(塩分を控え、量を抑えた体に優しいメニューです)

【一の膳】

《先付》  
海老芋フォアグラ 磯部鮎 才巻海老  
銀杏針 柚子 セルフィーユ

《お 椀》  
土瓶蒸し 鱧 松茸 車海老丸 酢橘

【二の膳】

《造 里》  
旬の魚 添え野菜

《口 取》  
細巻玉子 鮎甘露煮 粟麩干瓢巻 雲丹巻着  
博多サーモン 栗渋皮煮 いちよう丸十 松葉そば

《洋 皿》  
鮑マリネの荒切り レモンクリーム添え

【三の膳】

《メイン》  
特選とちぎ和牛のフィレステーキ(50g)  
いろいろコンディメント

【 75g(+1,575円)/ 100g(+3,150円) 】

《お食事》  
松茸ご飯 赤出し 香の物盛り合わせ

《スイーツ》  
ホテル特製デザート  
コーヒー、紅茶、又はハーブティー

和洋折衷 翠 -midori-  
¥10,500(税抜価格¥10,000)

《先付》  
胡桃豆腐 タラバ蟹 焼占地 美味出し汁 振り柚子  
甘鯛唐揚げ 湯葉 ポン酢 浅月

《前 菜》  
フォアグラのソテー 田楽味噌  
《お 椀》  
蕪フォアグラ鑄込み 車海老 餅銀杏 松葉柚子

《造 里》  
旬の魚 添え野菜

《温 物》  
ねぎま鍋  
松茸 本鮎 焼葱 芹 若布 黒胡椒 葛切

《メイン》  
特選 とちぎ和牛のフィレステーキ(50g)  
いろいろコンディメント  
【 75g(+1,575円)/ 100g(+3,150円) 】

《食 事》  
白ご飯

《留 椀》  
赤出し

《香の物》  
盛り合わせ

《スイーツ》  
ホテル特製デザート  
コーヒー、紅茶、又はハーブティー

『お願い』

市場の都合により、止むを得ず  
内容を変更する場合がございます。

詳しい内容は、お電話にて  
お問い合わせ下さい。

レストラン 12/1~12/31  
夕食メニューのご案内



〒325-0302 栃木県那須郡那須町大字高久丙1792

TEL 0287-76-1900 FAX 0287-76-1999

G-Dining 光彩《きらめき》 夕食メニュー

フレンチ 藍 -ai-  
¥6,300(税抜価格¥6,000)

食前のお楽しみ  
Amuse - Bouche

フォアグラのフラン ペリゴール風  
Flan aux foie gras a la Perigourdine

高原野菜のボルシチ  
Bortscha a la russe

あんこうのポワレ サフランの香りスープ仕立て  
Filet de lotte aux pistils de safran

お口直しのグラニテ  
Guranité

仔牛ロースのポワレ ホースラディシュの香り  
Veau poêle sauce crème au Raifort

又は  
牛フィレ肉のソテー 那須の野菜  
Coeur de Bœuf sauté et Légumes

又は  
とちぎ和牛のフィレステーキ ( プラス¥2,000 50g )  
ソース( マルサラソース、  
ガーリックバター、トリュフ塩 )

ホテル特製デザート 甘い囁き  
Grand dessert spécialité

小菓子和 コーヒー、紅茶 又は ハーブティ  
Mignardises avec café, thé ou thé harb

和懐石 藤 一師走 一  
¥7,875(税抜価格¥7,500)

《先付》  
木の子安肝和え 数の子 水菜 焼雲丹  
椎茸 榎木茸 占地 滑子 網茸

《お 椀》  
蕪ポタージュすり流し 白子豆腐 イクラ  
胡椒 紅葉人参 いちよう南京

《造 里》  
旬の造里 添え野菜

《焼八寸》  
鮎西京焼 蕪サーモン寿司 茶振り生子  
柿チーズ 紫花豆蔻姑カステラ 鶏松風  
木の葉丸十 蓮根煎餅 松葉そば

《煮 物》  
栗万頭 蟹吉野餡 青味 山葵

《留 肴》  
裏白椎茸挟み揚げ 海老 銀杏  
青唐 矢生姜 稲穂 レモン

《食 事》  
栗おこわ

《留 椀》  
赤出し

《香の物》  
盛り合わせ

《甘 味》  
ホテル特製甘味  
緑茶、コーヒー、紅茶、又はハーブティー

和懐石 鷺 一師走 一  
¥5,880(税抜価格¥5,600)

【一の膳】

《先付》  
白子豆腐 数の子 三葉 山葵  
振り柚子 美味出し汁

《お 椀》  
安肝珍薯 占地 水菜 木の葉南京 柚子

【二の膳】

《造 里》  
旬の造里 添え野菜

《煮 物》  
蕪柚子味噌 合鴨ワイン煮 海老 青味

【三の膳】

《留 肴》  
鯛大根 鶏松風 矢生姜

《食 事》  
ザーサイご飯

《留 椀》  
赤出し  
《香の物》  
盛り合わせ

《甘 味》  
ホテル特製甘味  
緑茶、コーヒー、紅茶、又はハーブティー

お子様【洋食】 ¥1,680(税抜価格¥1,600)  
～小学校低学年向け～

お子様【和食】 ¥2,100(税抜価格¥2,000)  
～小学校高学年向け～

完全予約制

平日 (月～金)

17:30  
18:00  
18:30  
19:00  
19:30

土、日、休前日

17:30  
18:30  
19:00  
19:30

※レストランのみで  
開催時は、  
17:30  
18:00  
19:00  
空次第  
の  
ご案内となります。

『お願い』

市場の都合により、止むを得ず  
内容を変更する場合がございます。  
詳しい内容は、お電話にて  
お問い合わせ下さい。

和洋折衷 橙 -daidai-  
¥8,400(税抜価格¥8,000)

ハーティーメニュー  
(塩分を控え、量を抑えた体に優しいメニューです)

【一の膳】

《先付》  
飯蒸し 梅貝 キャビア 長三葉

《お 椀》  
白子珍薯 網茸 芽蕪 木の葉南京 紅葉人参 柚子

【二の膳】

《造 里》  
旬の魚 添え野菜

《口 取》  
細巻玉子 焼魚 安肝羹 車海老手綱揚げ  
葱姑カステラ 柿チーズ 蓮根煎餅 松葉そば

《洋 皿》  
鮑マリネの荒切り レモンクリーム添え

【三の膳】

《メイン》  
特選とちぎ和牛のフィレステーキ(50g)  
いろいろコンディメント

【 75g(+1,575円)/ 100g(+3,150円) 】

《お食事》  
白ご飯 赤出し 香の物盛り合わせ

《スイーツ》  
ホテル特製デザート  
コーヒー、紅茶、又はハーブティー

和洋折衷 翠 -midori-  
¥10,500(税抜価格¥10,000)

《先付》  
安肝羹 餅銀杏 キャビア 三葉  
美味出し汁 振り柚子

《前 菜》  
フォアグラのソテー 田楽味噌

《お 椀》  
雲丹珍薯 鷺菜 木の葉南京 紅葉人参 柚子

《造 里》  
旬の魚 添え野菜

《温 物》  
甘鯛と雲子柚香蒸し 松茸 百合根 銀鮎

《メイン》  
特選 とちぎ和牛のフィレステーキ(50g)  
いろいろコンディメント  
【 75g(+1,575円)/ 100g(+3,150円) 】

《食 事》  
白ご飯

《留 椀》  
赤出し

《香の物》  
盛り合わせ

《スイーツ》  
ホテル特製デザート  
コーヒー、紅茶、又はハーブティー