

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

温かい森のキノコの前菜
Terinne de champignons Sauvages

地元で採れた椎茸のポターージュ カプチーノ仕立て
Crème de Champignons à la Cappuccino

真鯛のロティ プティ・オニオンのコンフィ添え
Rôti de daurade aux Petits Oignons

お口直しのグラニテ
Guranité

鴨のロティ グリオット入りソース
Aiguillettes de Canard aux Griottes

又は
牛フィレ肉のソテー 那須の秋野菜
Cœur de Bœuf sauté et Légumes d'Automne

又は
とちぎ和牛のフィレステーキ (プラス¥2,000 50g) ソース
(フランポアール風味ソース、
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 ハーブティー
Mignardises avec café, thé ou thé harb

和懐石 藤 一神無月 一
¥7,875(税抜価格¥7,500)

《先付》
柿白和え 子持昆布 梅貝 人参
蒟蒻 ぜんまい 蒸し雲丹 隠元

《お 椀》
零余子真丈 焼鮎 紅葉人参 青味 柚子

《造 里》
旬の造里 添え野菜

《焼八寸》
焼目鱈寿司 栗伊賀盛り 百合根黒豆茶巾
松葉そば 鳥松風 小芋衣被
蓮根煎餅 揚銀杏

《煮 物》
菊花蕪鯖鑄込み 饅頭餡 菊花 生姜

《留 肴》
えび鯛西京焼 菊花蕪甘酢漬 べっこう生姜

《食 事》
きのご菊花ご飯 イクラ

《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 鶯 一神無月 一
¥5,880(税抜価格¥5,600)

【一の膳】

《先付》
落花生豆腐 湯葉 雲丹
美味出しゼリー 山葵

《お 椀》
蟹真丈 占地茸 水菜 紅葉人参 柚子

【二の膳】

《造 里》
旬の造里 添え野菜

《煮 物》
栗飛龍頭 丸茄子 合鴨治部煮
隠元 生姜

【三の膳】

《留 肴》
秋刀魚黄味柚庵焼 揚銀杏 松葉そば
菊花蕪 蓮根煎餅

《食 事》
牛肉ご飯
《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

17:30
18:30
19:50

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》
落花生豆腐 飽ずんだ和え 揚銀杏 美味出し汁 山葵

《お 椀》
蕪茶巾 甘鯛 菊花薄葛仕立 山葵

【二の膳】

《造 里》
旬の魚 添え野菜

《口 取》
チーズ玉子 焼魚 海老東寺揚 菊花蕪
鳥松風 栗八方煮 蓮根煎餅 松葉そば

《洋 皿》
フランス産トリュフのピュレと那須御養卵の温度卵

【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》
石川小芋酒盗鮎掛け 三葉 柚子
海鼠腸とろろ 焼目鱈寿司

《前 菜》
鮎のエスカロップ仕立て キノコ添え

《お 椀》
松茸土瓶蒸し 鱧 才巻海老団子 三葉 柚子

《造 里》
旬の魚 添え野菜

《温 物》
師雲丹焼 タラバ蟹吉野煮 銀杏 蓮根煎餅 松葉そば

《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。

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
(フランポア風味ソース、
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 鱧鱒鮎 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～木)

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

金、土、日、休前日

17:30
18:30
19:50

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》
鮎マリネの荒切り 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。