2026 年 11 月 11 日

報道関係者各位

鬼怒川渓翠

冬の渓谷に響く薪の音。鬼怒川渓翠が贈る極上のティータイム
「渓翠 Afternoon Tea 森の余韻 ～炎と大地が紡ぐ午後のひととき～」
2026 年 12 月 1 日（火）より提供開始

鬼怒川の渓谷美に寄り添う「鬼怒川渓翠（きぬがわけいすい）」（栃木県日光市鬼怒川温泉大原、総支配人：福田　聡、以下「当ホテル」）では、北関東・栃木・鬼怒川の豊かな自然と恵み、古くからこの地に根付く発酵の食文化を薪火の燻香とともに味わうアフタヌーンティー「渓翠 Afternoon Tea 森の余韻～炎と大地が紡ぐ午後のひととき～」をレストラン「炅-kei-」にて、2026 年 12 月 1 日(火)より提供開始いたします。



■薪火の燻香と発酵の滋味、栃木の恵みを味わう午後

「渓翠 Afternoon Tea 森の余韻　～炎と大地が紡ぐ午後のひととき～」は、栃木・鬼怒川の豊かな自然と四季折々の恵みを五感で味わうアフタヌーンティーです。古来よりこの地に根付く「発酵」などの食文化に着想を得て、土地の恵みを一皿ずつ繊細に映し出しました。地元の果実や野菜、香り豊かなハーブに、薪火がもたらす燻香や素材本来の滋味を重ね、美しく仕立てたスイーツとセイボリー。冬の鬼怒川渓谷の静謐な息吹を感じながら、心と身体を満たす優美な午後のひとときをお届けいたします。

スイーツは、栃木県産いちごや日光味噌、宇都宮・床井柚子園の果実、奥久慈茶、地酒など、近隣の恵みを主役に据えた 8 品をご用意。薪窯の香ばしさをまとわせた「りんごの燻香タルト」や、日光誉醤油の奥深いコクと程よい塩味をアクセントに効かせた「日光醤油のキャラメルシュー」など、多彩な味わいをお楽しみいただけます。

セイボリーは 5 品。日光・霧降高原で育った牛肉を薪火でじっくりと焼き上げ、旨味を閉じ込めた「霧降高原牛の薪火ローストミニサンド」をはじめ、日光・神山水産のブランドニジマス「頂鱒（いただきます）」に果実の酸味と山椒の香りを重ねたマリネ、日光湯波と百合根が優しく調和する洋風茶碗蒸しなど、土地の豊かな滋味を五感で堪能するメニューが揃います。

スコーンは、那須・千本松牧場の風味豊かなミルクを思わせるスコーンと、奥久慈茶の清々しい香りにホワイトチョコのまろやかさを合わせたスコーンの 2 種。木箱に収め、栃木県産いちごのコンフィチュールと濃厚なクロテッドクリームを添えてテーブルへお届けします。お飲み物には、メロンのようなフレーバーのグリーンティー、地元焙煎所「秋元珈琲」による上質なブレンドコーヒーなどをお好きなだけお楽しみいただけます。

「渓翠 Afternoon Tea 森の余韻　～炎と大地が紡ぐ午後のひととき～」概要

【提供期間】2026 年 12 月 1 日(火)～（通年）
【予約時間】12：00／13：00（各 2 時間制）
【提供場所】レストラン「炅-kei-」
【料　　金】6,600 円（ドリンクフリーフロー付き）
【販 売 数】限定 20 食／日（各回 10 食）
【予約方法】電話 0267-70-1109（前日 17：00 まで）
【公式サイト】https://www.resorthotels109.com/kinugawa-keisui/

※スパークリングワインのフリーフロー（追加料金 1,650 円／税込み）もご用意しています
※表示価格には消費税 10%が含まれます
※アレルギー対応は原則いたしかねます
※メニュー内容は変更となる場合がございます。詳しくは公式ホームページをご確認ください



■栃木の恵みが織りなす美しいメニュー

＜SWEETS：栃木の果実と燻香の甘味＞

・**いちご大福：**栃木県産の旬のいちごを、日光味噌を使った餡と柔らかな餅で包んだ大福
・**奥久慈茶のオペラ：**奥久慈茶の香りを生かしたクリームとチョコレートを重ねたオペラ仕立てのガトー
・**日光醤油のキャラメルシュー：**日光誉醤油のコクと塩味をアクセントにしたキャラメルクリームのシュー
・**床井柚子と日本酒のヴェリーヌ：**宇都宮・床井柚子園の爽やかな香りの柚子と、地元酒造の日本酒の風味を重ねた軽やかなグラスデザート

・いちごのフレジェ：栃木県産の旬のいちごとピスタチオのクリームを重ねたフランス菓子「フレジェ」スタイルのスイーツ
・りんごの燻香タルト：りんごの甘酸っぱさに、薪窯で香ばしい燻香を加えた風味豊かなタルト
・かんぴょうのキャラメルサブレ：栃木名産のかんぴょうをアクセントに加えたキャラメルサブレ
・笠間の栗のティラミス：茨城・笠間産の栗を使い、マスカルポーネのコクとカカオの香りを合わせた和栗のティラミス


笠間の栗のティラミス


りんごの燻香タルト

＜SAVORY：薪火と土地の滋味＞

・霧降高原牛の薪火ローストミニサンド：日光・霧降高原で育った牛肉を薪火で香ばしく焼き上げたミニサイズのサンドイッチ
・原木椎茸ピッツァ：渡邉きのこ園の原木椎茸の笠にトマトソースを詰め、今牧場のチーズをのせて香ばしく焼き上げたミニピッツァ
・頂鱒のマリネ、季節の果実と山椒のパニプリ仕立て：日光・神山水産のブランドニジマス「頂鱒」をマリネして引き出した旨味を、果実の酸味と山椒の清涼感で軽やかに仕上げた一品
・日光 HIMITSU 豚のテリーヌ＆リエット：肉の旨味を閉じ込めたテリーヌと、柔らかく煮込んでほぐしたリエットの 2 種で味わう一品
・百合根と日光湯波のロワイヤル：百合根のほっくりとした甘みと日光名物の湯波、ズワイガニの餡で温かく仕上げた洋風茶碗蒸し

＜SCONE：木箱で楽しむ、ミルクとお茶の香り＞

・千本松ミルクスコーン：那須・千本松牧場をイメージした、ミルクの風味豊かな自家製スコーン
・奥久慈茶とホワイトチョコのスコーン：ほろ苦い茨城・奥久慈のお茶を練り込んだ生地に、まろやかなホワイトチョコレートを調和させたスコーン
・いちごのコンフィチュール＆クロテッドクリーム：地元産いちごのコンフィチュールと、濃厚でコクのあるクロテッドクリーム


木箱で楽しむスコーン

＜DRINK：フリーフローで楽しむ＞

・シャンパンパーティー：栃木のティータイムを華やかに彩る、宇都宮「ｙ’ｓ　ｔｅａ」のフレーバーティー
・ホワイトオーチャード：パイ茶と緑茶にカモミールの花をブレンドしたメロンの様なフレーバーのグリーンティー
・大田原市「秋元珈琲」：栃木県大田原の田園地帯に佇む自家焙煎所のブレンドコーヒー



■「鬼怒川渓翠」概要

鬼怒川温泉郷の豊かな渓谷美に寄り添う「鬼怒川渓翠」は、自然の息吹とラグジュアリーが調和するサステナブルリゾートとして、2022 年に誕生しました。館内には、地元北関東から東北エリアの国産石材や木材を多く採用し、使用する電力はすべて再生可能エネルギーを活用するなど、土地の魅力と環境への配慮を両立しています。鬼怒川渓谷の壮大な自然が眼下に広がる全 58 室の客室には、自家源泉の温泉をプライベートに楽しめる露天風呂を備え、ジャンルにとらわれない薪火料理と発酵文化を継承した滋味深いメニューを提供するレストラン「炅-kei-」、温泉大浴場や 2 種のサウナなど、静と動が共存する多彩な施設をご用意しています。

所 在 地：栃木県日光市鬼怒川温泉大原 334-1
客 室 数：58 室（会員制リゾートホテル客室を含む）
料飲施設：レストラン「炅-kei-」
館内施設：温泉大浴場、サウナ（2 種）、ショップ
アクセス：【車】日光宇都宮道路「今市 I.C.」より約 12km
【電車】東武鬼怒川線「鬼怒川温泉駅」よりウェルカムバス（予約不要/無料）で約 10 分
「東武ワールドスクウェア駅」より徒歩約 5 分
公式サイト：https://www.resorthotels109.com/kinugawa-keisui/
Instagram：https://www.instagram.com/kinugawa_keisui/

＜本件に関するお問合せ先＞
東急リゾーツ＆ステイ株式会社　広報グループ　平田・西條　E-mail：koho@tokyu-rs.co.jp