

2023年3月24日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト鬼怒川

ちりょく  
「地力」をテーマにした栃木県産食材のお料理や  
温泉地ならではのbuffet料理を提供

ホテルハーヴェスト鬼怒川のレストランをリニューアル

ホテルハーヴェスト鬼怒川（栃木県日光市、総支配人 鈴木 裕臣）は、2023年3月17日（金）にbuffet、コースレストラン2店舗のリニューアルを行ったことをお知らせします。「地力」をテーマに、「地物」を使ったお料理の提供、利用する人の「居心地」の良さを追求したレストランへ生まれ変わりました。



リニューアルしたbuffetレストラン「CASIKA -川岸果- BUFFET DINING」

### ■buffetレストラン「CASIKA -川岸果- BUFFET DINING」

この度、ホテルハーヴェスト鬼怒川ではレストラン「リヴィエール」「ラヴィーヌ」の2店舗を1つの店舗とし、鬼怒川渓谷の地形や水の流れをテーマに設計された躍動感あるbuffetレストラン「CASIKA -川岸果- BUFFET DINING」へリニューアルを行いました。厨房と繋がるライブカウンター「地熱ライブ」では、地元の食材を活かしたオリジナルメニューを提供します。ディナーでは宇都宮人気店「青源」の餃子を、たっぷりの豆乳出汁で炊き上げた水餃子や「とちぎ霧降高原牛」を、蒸気力で蒸し上げる「蒸ししゃぶ」をご用意します。レストラン中央には大きなかまどが並ぶシンボリックなカウンターを設置し、栃木県産のお米を白米、炊き込みご飯、こだわりの天むすでお楽しみいただけます。デザートカウンターでは季節によって変わる生絞りモンブランをご用意します。朝食には日光市で明治35年より創業の「神保栄三久商店」の「野州吟醸味噌」を使用した味噌汁、栃木県ブランド卵である「日光きすげ鶏卵」を使用した茶碗蒸し、鉄板オムレツ等をご用意します。窓の外に広がる渓谷の雄大な自然を眺めながら、鬼怒川ならではの味覚をお楽しみください。



宇都宮人気店「青源」の餃子を使用



「豆乳出汁」で炊き上げたアツアツの水餃子を提供



蒸気ので蒸し上げた「蒸ししゃぶ」



大きなかまどでは“ほかほか”の栃木県産のお米をご用意



栃木県産のお米を使用したこだわり天むす



シェフがその場で絞る「生絞りモンブラン」

## **buffet plan summary**

プラン名：夕食は約 50 種類のお料理を楽しめる定番buffet plan

料 金：1泊2食付（夕食／ダイニングbuffet・朝食／和洋buffet）

大人1名様料金 16,500円～（消費税込・入湯税別）

ご予約：公式サイト

[https://advance.reservation.jp/trs109/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?hi\\_id=1&lang=ja-JP&smp\\_id=247](https://advance.reservation.jp/trs109/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?hi_id=1&lang=ja-JP&smp_id=247)

## ■料理人が厳選した「栃木の恵み」を提供するコースレストラン「MOMIJI -紅葉- restaurant」

コースレストラン「マロニエ」を、秋は窓から紅葉の景色を望める「MOMIJI -紅葉- restaurant」としてリニューアルを行いました。外からの光を取り込んだ品位ある空間では、栃木県の旬の食材を四季折々に厳選し使用した和洋折衷コースをご用意します。食材にこだわった贅沢な作りのハイエンドコース「kusabi」の肉料理では、3月～4月にかけて「とちぎ和牛」と「とちぎ霧降高原牛」を食べ比べしていただけます。そのほかには、和食・洋食それぞれのメイン料理をご用意するスタンダードコース「hibiki」、少し軽めなライトコース「kisuge」をご用意しております。ソムリエが厳選したワインや日本酒等をご用意しておりますので、お料理と併せてお楽しみいただけます。



リニューアルしたコースレストラン「MOMIJI -紅葉-」



kusabi「とちぎ和牛フィレ肉のソテーととちぎ霧降高原牛サーロインのソテー」(~4/30まで)

### 各コースメニュー料金

kusabi (全8品) : 13,200円 (消費税込) ※3日前までの要予約

hibiki (全8品) : 11,000円 (消費税込) ※前日16時までの要予約

kisuge (全7品) : 8,800円 (消費税込) ※当日16時までの要予約

yu(子ども向け、全5品) : 3,850円 ※当日16時までの要予約

## ■ホテルハーヴェスト鬼怒川 < <https://www.resorthotels109.com/kinugawa/> >

「ホテルハーヴェスト鬼怒川」は、鬼怒川の渓谷沿いに佇むホテルです。四季を通じて鬼怒川の豊かな自然とその移ろいを楽しみながら、スローな旅の時間をお過ごしいただけます。館内には、自家源泉の天然温泉を引いた露天風呂や寝湯、サウナなど7種類のお風呂とオールシーズン対応の屋内温水プールなど充実したクアゾーンを完備。全室バルコニー付の客室からは、川のせせらぎや木々の間を通り抜ける風を感じられたり、SL大樹がダイナミックに走る姿などが望めます。レストランでは、料理長自らが探し求めた四季折々の旬の食材を使用した和洋折衷会席や約50種の料理が並ぶbuffetでお楽しみいただけます。



■ホテルハーヴェスト <<https://www.resorthotels109.com/>>

ホテルハーヴェストは全国各地に 18 施設を展開するリゾートホテルです。高原、海、温泉、食、文化と旅の醍醐味を贅沢に味わいながら、ご家族やご友人とくつろぎ、癒され、新たな発見と体験の時間をお楽しみいただけます。

■東急リゾート&ステイ株式会社 会社概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名：東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)

代表者：代表取締役社長 栗辻 稔泰

本社所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立：1979 年 3 月 13 日

資本金：100 百万円

Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社  
ホテルハーヴェスト鬼怒川  
担当：小倉（オグラ）  
E-mail：info-hvckn@tokyu-rs.co.jp  
TEL：0288-76-0100