

日光キッチン

NIKKO - KITCHEN



ランチメニュー LUNCH MENU



ステーキは〈サーロイン〉または〈テンダーロイン〉よりお選びください。
Please choose either sirloin or tenderloin for your steak.

⑤ = Sirloin ⑧ = Tenderloin

・「オーストラリア産牛肉」のステーキ

Australian Beef Steak

⑤サーロイン 160g	⑧テンダーロイン 120g	3,800 円
⑤サーロイン 240g	⑧テンダーロイン 180g	4,500 円

・「とちぎ霧降高原牛」のステーキ

Tochigi Kirifuri Highland Beef Steak

⑤サーロイン 160g	⑧テンダーロイン 120g	5,500 円
⑤サーロイン 240g	⑧テンダーロイン 180g	7,000 円

・「日光和牛」のステーキ

Nikkō Wagyu Beef Steak

⑤サーロイン 160g	⑧テンダーロイン 120g	8,200 円
⑤サーロイン 240g	⑧テンダーロイン 180g	12,000 円

※ステーキソースは3種よりお選び頂けます（おろしポン酢、和風ソース、BBQソース）
Choice of three steak sauces: Ponzu with grated daikon, Japanese-style, or BBQ

・ご飯、味噌汁セット 600 円

Rice and miso soup set



※表示価格はすべて税込です。 All prices include tax.



- ・「とちぎ霧降高原牛」ハンバーグ
(おろし和風ソース or デミグラスソース)

Tochigi Kirifuri Highland Beef Hamburg Steak

Grated Daikon Japanese-style Sauce or Demi-glace Sauce



3,000 円



- ・「那須郡司豚」のとんかつ
Nasu Gunji Pork Tonkatsu

ヒレ肉 (120g) 又は ロース肉 (150g)
fillet (120g) or loin (150g)



3,000 円



- ・「真鯨」と「海老」のミックスフライ
Mixed Fry of Japanese Horse
Mackerel and Shrimp



3,000 円



- ・「純国産ウナギ」の蒲焼き 鰻重風
ご飯、味噌汁、香の物 付き

Grilled Pure Japanese Eel (Kabayaki), Served in Unajū-style

Comes with steamed rice, miso soup, and Japanese pickles

4,800 円

- ・ご飯、味噌汁セット 600 円
Rice and miso soup set



※表示価格はすべて税込です。 All prices include tax.

一品料理

A La Carte Dishes

- 「日光湯波」のスマーク 800 円
Smoked Nikko Yuba
- ミックスサラダ 1,000 円
Mixed Salad
- 「日光湯波」&豆腐 1,200 円
Nikko Yuba & Tofu
- 「日光湯波」の刺身 1,300 円
Sashimi-style Nikko Yuba
- 「プレミアムヤシオマス」のカルパッチョ   1,500 円
Carpaccio of Premium Yashio Trout
- 枝豆 800 円
Edamame (Boiled Green Soybeans)
- キムチ盛り合わせ  800 円
Assorted Kimchi – Selection of Traditional Korean Pickled Vegetables
- カマンベールチーズ&スモークチーズ  800 円
Camembert Cheese & Smoked Cheese
- フライドポテト 800 円
French Fries
- 鶏のから揚げ (5個)   1,500 円
Fried Chicken Karaage (5 pieces)



「日光湯波」の刺身



「日光湯波」のスマーク



「プレミアムヤシオマス」のカルパッチョ

デザート Desserts

- “NIKKO KITCHEN” 特製
「那須地養卵」のクレームブリュレ

Crème Brûlée with Nasu Jiyō-ran Eggs
-NIKKO KITCHEN Special



1,000 円



- あんみつ（白玉） 1,200 円
Shiratama Anmitsu



- あんみつ（バニラアイス白玉） 1,500 円
Vanilla Ice Cream
with Shiratama Anmitsu



Shiratama Anmitsu

A classic Japanese dessert featuring soft mochi dumplings (shiratama), agar jelly, sweet red bean paste, seasonal fruits, and a drizzle of brown sugar syrup (kuromitsu).

- おしるこ（温・冷） 1,200 円

Oshiruko Hot or Cold (Sweet Red Bean Soup with Mochi)

- アイスクリーム（バニラ、抹茶、フルーツシャーベット等）フルーツ付

Ice Cream (Vanilla, Matcha, or Fruit Sorbet)
— Served with Fresh Fruit

各 800 円

ドリンク Drink

Beer

アサヒ スーパードライ (生)	ASAHI Draft Beer (380ml)	800 円
アサヒ ビール中瓶	ASAHI Bottled draft beer (500ml)	800 円
アサヒ ノンアルコールビール	Non-alcoholic Beer (334ml)	600 円

Japanese Sake

鳳凰美田 日光 純米吟醸酒 夢ささら (栃木県小山市 小林酒造)	720ml	6,000 円
HOUOUBIDEN NIKKO Junmai Ginjyosyu	180ml	1,500 円

Wine

スパークリングワイン Sparkling Wine

ロジャークラート カバ エクストラ・ブリュット (スペイン産)	750ml	6,000 円
Roger Goulart Cava Extra Brut Black Label (Spain)		

白ワイン White Wine

トラピチェ ヴィンヤーズ トロンテス (アルゼンチン産)	750ml	4,500 円
Trapiche Vineyards Torrontes (Argentina)	Glass	1,000 円

赤ワイン Red Wine

トラピチェ ヴィンヤーズ マルベック (アルゼンチン産)	750ml	4,500 円
Trapiche Vineyards Malbec (Argentina)	Glass	1,000 円

Local Shochu

とちあかね 芋焼酎	Potato shochu	700 円
とちあかね 麦焼酎	Barley shochu	Soda 800 円

Whisky

スーパーニッカ Super Nikka Blended Whisky	700 円
	Soda 800 円



日本酒 鳳凰美田



スパークリングワイン



赤ワイン



白ワイン

※表示価格はすべて税込です。 All prices include tax.

Soft Drinks

100%オレンジジュース	Orange Juice	1,000 円
100%りんごジュース	Apple Juice	1,000 円
ウーロン茶	Oolong Tea	600 円
コカ・コーラ	Coca Cola	600 円
コカ・コーラ ゼロ	Coca Coke zero	600 円
ジンジャーエール	Ginger Ale	600 円
ペリエ	Perrier	600 円

【アレルギー対応に関する基本方針】

当店では、消費者庁「食品表示法」に基づき、特定原材料 8 品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）についての情報をピクトグラム等で表示し、事前にご相談いただいた場合には、該当メニューの使用原材料をご案内いたします。

■ アレルギー対応についてのお願い 食材の調達状況により、特定原材料に準ずる 20 品目（例：大豆、牛肉等）の情報提供は困難な場合があります。
食材によってはアレルギー対応ができない場合がございます。

■ 調理環境について 厨房では、アレルゲンを含む食材を使用しており、調理器具・油も共用しています。十分な洗浄を行っておりますが、微量混入の可能性があるため、完全な除去は保証できません。

【Our Allergy Policy】

We display information about 8 major allergens (shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts) using easy-to-understand pictograms, based on Japanese food labeling rules. If you let us know in advance, we'll be happy to explain the ingredients used in specific menu items.

■ Please Read Before Requesting Allergy-Friendly Meals
Depending on ingredient availability, we may not be able to provide details on other common allergens (such as soy, beef, etc.).

Some ingredients may not be possible to remove due to the way they are used in cooking.

■ About Our Kitchen
Our kitchen handles many types of ingredients, including those that contain allergens. We use shared equipment and cooking oil. Although we clean thoroughly, we cannot guarantee complete removal of allergens, as small traces may still remain.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnuts



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
eggs



乳
milk



落花生
peanuts

当店の料理に使用している一部のタレやソース、醤油には、小麦が含まれております、あらかじめご了承ください。
Please note that some of the sauces, marinades, and soy sauce used in our dishes contain wheat.

「湯波」は大豆を使用した加工食品のため大豆アレルギーの方はお控えください。
Yuba is a processed food made from soybeans. If you have a soy allergy, please refrain from consuming it.

デザート Desserts

- あんみつ（白玉） 1,200 円
Shiratama Anmitsu
- あんみつ（バニラアイス白玉） 1,500 円
Vanilla Ice Cream with Shiratama Anmitsu
- おしるこ（温・冷） 1,200 円
Oshiruko (Sweet Red Bean Soup with Mochi)
- ” NIKKO KITCHEN” 特製「那須地養卵」のクレームブリュレ 1,000 円
Crème Brûlée with Nasu Jiyō-ran Eggs -Nikko Kitchen Special 
- アイスクリーム（バニラ、抹茶、フルーツシャーベット等）フルーツ付
Ice Cream (Vanilla, Matcha, or Fruit Sorbet)
— Served with Fresh Fruit 各 800 円

カフェ Cafe

ブレンドコーヒー	Blended Coffee	600 円
アイスコーヒー	Iced Coffee	600 円
カフェオレ	Café au Lait	650 円
カプチーノ	Cappuccino	650 円
エスプレッソ	Espresso	650 円
緑茶	Green tea	600 円
抹茶オレ	Matcha Latte	650 円