

# OPTION



## 飲み放題

天鷹、とちあかね、那須梅酒など宴を盛り上げる飲み物を取り揃えております

### こだわりコース

お一人様 二時間 3,630円(税込)  
 生ビール・瓶ビール・ウイスキー・ハイボール  
 栃木の地酒(4種)・地焼酎(芋・麦)・那須梅酒  
 季節の果実酒・ワイン・ソフトドリンク  
 ノンアルコールビール

### ベーシックコース

お一人様 二時間 2,970円(税込)  
 瓶ビール・ウイスキー・ハイボール  
 栃木の地酒(1種)・焼酎(芋・麦)・梅酒・  
 季節の果実酒・ワイン・ソフトドリンク  
 ノンアルコールビール

## 平日特典 (月～木曜日)

平日限定で特別な特典をご用意しております

10名  
以上  
ご利用



温泉 & プール招待券贈呈  
(ペア1枚)

20名  
以上  
ご利用



ディナー招待券贈呈  
(ペア1枚)

※NASU バイクینگエルバージュ

30名  
以上  
ご利用



宿泊招待券贈呈  
(1泊2食付き1枚)



### 無料送迎

白河市  
西郷村  
那須塩原市  
那須町  
大田原市  
(一部除く)

- メインタワー(地上13階)●アネックスタワー(地上14階)
- テラス棟
- 客室数: 314室
- 最大収容人数: 1,432名
- レストラン: 那須のフランス料理「メリメランジュ」  
和匠ダイニング「菜す乃」/ NASUバイクینگ「エルバージュ」  
ベーカリー&カフェ「Komorebi Table」/ ワイン&カクテルバー  
「ラ・ステラ」/ ナイトラウンジ「リュミエール」
- 付帯施設: バンケットホール・宴会場(研修室)4カ所  
和宴会場3カ所/チャペル/着付け室/写真室  
ブライダルサロン/屋内温水プール/温泉大浴場/露天風呂  
エステサロン/健康サロン/ヒーリングサロン  
カラオケパーティールーム3室/ショッピングプラザ  
ゲームプラザ/卓球場/コインランドリー/展望台  
多目的芝生広場/パターゴルフ場(18ホール)  
グラウンド・ゴルフ(16ホール)/テニスコート(6面)  
体験工房「和楽日」/茶室/駐車場(470台収容可・無料)



- お車をご利用の場合  
(東北自動車道)  
 ■浦和IC~那須IC(約1時間30分)(148km)  
 ■仙台宮城IC~那須IC(約1時間50分)(180km)  
 那須IC~ホテルエピナル那須(約10分)(7km)
- JRをご利用の場合  
<東北新幹線>  
 ■東京駅~那須塩原駅(1時間13分)  
 ■仙台駅~那須塩原駅(1時間10分)  
 那須塩原駅からタクシーで約30分
- <東北本線>  
 ■上野駅~黒磯駅(快速で2時間20分)  
 黒磯駅からタクシーで約20分

シャトルバスのご案内  
(予約制)

ホテルエピナル那須とJR那須塩原駅を結ぶ無料シャトルバスを  
定時運行しています。ぜひご利用ください。

# Hotel Épinard Nasu

ホテルエピナル那須

## 忘新年会

2024.11 ▶ 2025.02



食材の宝庫、那須で  
今年の締めくくりと  
新たな年の幕開けを

ホテルならではの  
上質なサービスと共に、  
普段味わうことのできない贅沢な料理を。  
地元の新鮮な旬の食材を  
ふんだんに取り入れた料理は、  
シェフの技が光る一皿一皿が並び、  
見た目も味も格別です。  
温かみと気品に包まれたホテルの宴会で、  
特別な冬のひとときをご堪能ください。  
一年の締めくくりと新たなスタートを、  
ホテルで優雅に迎える忘新年会は  
いかがでしょうか。





# 彩

いろどり

平日 お一人様・1泊2食付

17,600円(税込)～

※サービス料込・入湯税別途150円

【期間】 ※P11カレンダー参照

A +7,700円 B +5,500円  
C +3,300円 D +1,100円  
E +550円 F 通常料金

## 御品書き

前菜	パテ・ド・カンパーニュ 農園のピクルス
椀代わり	雲丹の茶碗蒸し 雲餡掛け 唐墨
御造り	旬魚三種盛り
温物	鍋
進肴	至福の蟹クリームコロッケ トリュフの香り
肉料理	牛フィレ肉のフォアグラロール マルサラソース
食事	炙り帆立と昆布つゆのみつけ麺 山葵オイル掛け 日光ゆばとフカヒレ餡掛け御飯
デザート	ゆずシャーベットと苺のパバロア カカオサブレ

前菜



パテ・ド・カンパーニュ  
農園のピクルス

椀代わり

雲丹の茶碗蒸し  
雲餡掛け 唐墨



御造り

旬魚三種盛り



進肴

至福の蟹クリームコロッケ  
トリュフの香り



肉料理

牛フィレ肉のフォアグラロール  
マルサラソース



食事

※チヨイス

日光ゆばと  
フカヒレ餡掛け御飯



炙り帆立と昆布つゆのみつけ麺  
山葵オイル掛け



デザート

ゆずシャーベットと苺のパバロア  
カカオサブレ



温物

鍋

P9からお選びください



前菜



洋食・中華冷菜盛り合わせ



特選牛の黒味噌シチュー

特選牛の肩肉をトロトロに煮込み、ブレンドした味噌に生クリームと竹炭を加えた和のシチュー。

温物  
鍋

P9からお選びください



アップグレードメニュー

ズワイ蟹と那須御養卵のフカヒレ餡掛け炒飯

+500円

極上シャンタンに旬のズワイ蟹とたっぷりのフカヒレ、そこへコクの強い御養卵の卵黄を纏わせた贅沢な一品です。

食事

デザート



紅茶のブリュレ フルーツ添え

# 華

はな

平日 お一人様・1泊2食付

14,300円(税込)〜

※サービス料込・入湯税別途150円

【期間】 ※P11カレンダー参照

A +7,700円	B +5,500円
C +3,300円	D +1,100円
E +550円	F 通常料金



凌ぎ

唐墨とイクラの痛風そば

のど越しの良い蕎麦にカラスミを和えた汁なし蕎麦。仕上げにイクラを贅沢に乗せた旨味溢れる一品です。

肉料理

※チョイス



那須プレミアム三元豚の香草焼

那須プレミアム三元豚のロースを香草バターの芳醇な香りと共にフィルムで包み焼に。旬の根菜と合わせてお楽しみください。

## 御品書き

前菜	洋食・中華冷菜盛り合わせ
御造り	旬魚三種盛り
温物	鍋
凌ぎ	唐墨とイクラの痛風そば
肉料理	特選牛の黒味噌シチュー ※チョイス 那須プレミアム三元豚の香草焼 ※チョイス
食事	頂鱒のしもつかれご飯 赤出汁 ズワイ蟹と那須御養卵のフカヒレ餡掛け炒飯 ※アップ
デザート	紅茶のブリュレ フルーツ添え

## 別注料理

彩・華・ファミリープランのどのコースでもご利用いただけます



実演

寿司屋台 約50名様以上1人前 1,320円(税込)



実演

北京ダック 約20人前 24,200円(税込)



実演

ローストビーフ 約40人前 60,000円(税込)



色々串揚げ

お一人様 1,100円(税込)



ロシアンたこ焼き

たこ焼きの中に激辛ソースが!

1,100円(税込)



那須御養卵の  
クレームブリュレ

約15人前 3,800円(税込)



ラーメン屋台

約50名様以上 お一人様

550円(税込)



ジャンボパフェ

季節の果物をふんだんに使用して作ったBIGなパフェ。盛り上がる事はもちろんとても美味です。

6,500円(税込)

※1宴会3セットまで

高さ50センチ



# 鍋 選べる料理

選べる5種の鍋料理！  
 栃木ので育まれた新鮮な食材を  
 ふんだんに使った絶品鍋料理。  
 地元産の野菜やお肉、  
 厳選して仕入れた魚介類、  
 それぞれの味わいが光る5種類の鍋を  
 堪能できます。  
 那須の自然の恵みを感じながら、  
 心も体も温まるひとときを  
 お楽しみください



鱈と白子のちり鍋

“冬の代表格”である鱈の身と白子をふんだんに使用。  
 香りに宇都宮産「宮ゆず」を加え上品な  
 味わいに仕立てました。



アップグレードメニュー

とちぎ和牛すき焼き +2,000円(税込)

栃木が誇る霜降り和牛のサーロインを贅沢に使用。  
 肉本来の旨味を損なわぬよう薄味の割り下で  
 お召し上がりいただきます。地元的那須御養卵を添えて。



南仏風ブイヤベース

有頭海老・白子・旬の白身魚を用い、  
 魚介の旨味たっぷりのスープで供する一品です。



アップグレードメニュー

クエ鍋 +1,200円(税込)

旬の高級魚”クエ”と北海道産の利尻昆布を合わせ  
 コラーゲンたっぷりの出汁に。  
 ワンランク上の贅沢な鍋のご用意です。



辛 旨辛麻辣坦々鍋

山椒の痺れと唐辛子の辛さに  
 胡麻のコクと風味を加え旨辛に仕上げました。  
 独特の風味がやみつきになること間違い無し！

# ファミリーパーティープラン

バラエティに富んだ個人盛のお料理と4種の盛り合わせをご用意。  
 家族旅行からお祝い、記念日等、皆様の笑顔が溢れ、  
 幸せを感じるようなお時間とお料理を楽しめる  
 1日限定3組のファミリーパーティープラン。  
 ご家族等皆様が個室でゆっくりお食事を楽しみたい方々に  
 オススメのプランです。



Beef Stew



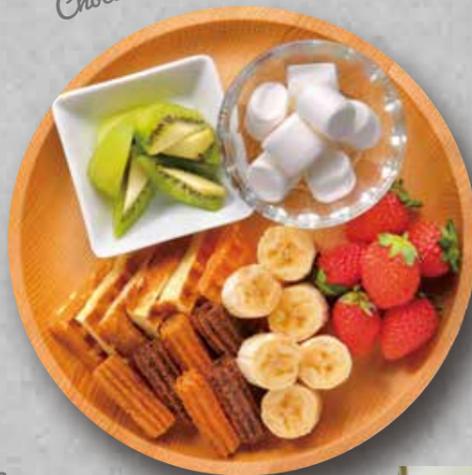
Chocolate Fountain



Kushiage



Shrimps with cheri sauce & mayonnaise sauce



Kids plate



Temakizushi



Osakuburi



串揚げ3種盛り



手巻き寿司



チョコレートファウンテン

## 料金カレンダー

彩コース・華コース  
 ファミリーパーティープラン  
 共通のカレンダーとなります

### 2024年11月

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
C	間	間	D	D	D	D	C	A	D	D	D	D	D	C

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
B	E	F	F	F	F	E	B	E	F	F	F	F	F	B

### 2024年12月

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
F	F	F	F	F	E	B	E	F	F	F	F	E	B	E

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	月	火	水
F	F	F	F	E	A	D	D	D	C	C	B	間	間	間	間

### 2025年1月 除外日 1/7.8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
間	間	間	間	E	F	/	/	F	F	B	B	F	F	F

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
F	F	B	F	F	F	F	F	F	B	F	F	F	F	F	F

### 2025年2月

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
B	F	F	F	F	F	F	B	F	F	F	F	F	F	B

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
F	F	F	F	F	F	間	間	F	F	F	F	F

平日 お一人様・1泊2食付 6名様以上15名様まで

15,400円(税込) ~ ※サービス料込 入湯税別途150円

【期間】 ※P11カレンダー参照

A +7,700円 B +5,500円 C +3,300円  
 D +1,100円 E +550円 F 通常料金

#### 《共通メニュー》

- 食前酒
- 果実酒(またはオレンジジュース)
- 大皿
- 「お造り」舟盛り
- 「串揚げ」串揚げ三種盛り
- 「手巻き」鮪・海老・玉子焼き・胡瓜・納豆
- 「デザート」チョコレートファウンテン

#### 《大人メニュー》

- 前菜：五点盛り/中華：有頭海老のチリソース煮
- 肉料理：ビーフシチュー
- デザート：苺のヴェリーヌ・ジャージー牛乳アイス

#### 《子供メニュー》

- コーンスープ・ビーフシチュー・グラタン
- ポテトフライ・エビフライ・唐揚げ・温野菜
- デザート：ジャージー牛乳アイス