

OPTION



※イメージ

飲み放題

地酒・焼酎・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 3,740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)・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 3,190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)

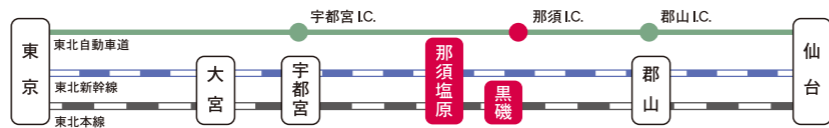
※NASU バイクینگエルバージュ

30名
以上
ご利用



宿泊招待券贈呈
(1泊2食付き1枚)

- 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」
バーカリー&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。

Since 1995

30th

Anniversary

Hotel Epinard Nasu

ホテルエピナル那須

忘新年会

2025.11 ▶ 2026.02

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





華

はな
コース

平日 お一人様・1泊2食付

14,850円(税込)〜

※サービス料込・入湯税別途150円

【期間】 ※カレンダー参照
A: +6,600円 B: +4,400円
C: +550円 D: 通常料金

御献立

- 前菜 鴨ロースとパテ・ド・カンパーニュのサラダ仕立て
- 御り 旬魚三種盛り
- 鍋物 選べる鍋料理
- 凌ぎ 宮ゆずの冷製うどん
- 肉料理
 - ・特選牛ロース肉のローストビーフ 赤ワインバターとグレイヴィー
 - ・那須鶏のコンフィ アリゴ添え ディアブルソース
- 食事
 - ・天津飯 蟹餡掛け 若布スープ
 - ・ズワイ蟹の海宝釜めし +¥1,100
- デザート 那須フロマージュとショコラのグラッセ



前菜 鴨ロースと
パテ・ド・カンパーニュの
サラダ仕立て



造り 旬魚三種盛り



凌ぎ 宮ゆずの冷製うどん

食事 天津飯 蟹餡掛け
若布スープ

那須鶏のコンフィ アリゴ添え
ディアブルソース



※チヨイス

肉料理

※チヨイス



特選牛ロース肉のローストビーフ
赤ワインバターとグレイヴィー

選べる鍋料理



那須三元豚と冬野菜の
焼チーズ鍋〜トマト仕立て〜



辣油鶏白湯鍋



冬の御三家鍋



ズワイ蟹と旬菜の
しゃぶしゃぶ



とちぎ和牛すき焼き



アップグレードメニュー
ズワイ蟹の海宝釜めし

+1,100円



デザート

那須フロマージュと
ショコラのグラッセ

アップグレードメニュー



彩

いろどり
コース

平日 お一人様・1泊2食付

18,150円(税込)～

※サービス料込・入湯税別途150円

【期間】 ※カレンダー参照

A: +6,600円 B: +4,400円

C: +550円 D: 通常料金



前菜 季節の酒肴三種盛り
クラゲ野菜和え
叉焼



造り 旬魚三種盛り

椀代り 天王寺かぶと
蟹のロワイヤル



肉料理 牛フィレ肉のフォワイヨ風
トリュフソース



デザート 那須御養卵“極上プリン”



食事 五目フカヒレ餡掛け炒飯
酸辣湯

※チョイスメニュー

食事 山の恵みと海鮮の握り
赤出汁

※チョイスメニュー



選べる鍋料理



那須三元豚と冬野菜の
焼チーズ鍋～トマト仕立て～



辣油鶏白湯鍋



冬の御三家鍋



ズワイ蟹と旬菜の
しゃぶしゃぶ



とちぎ和牛すき焼き

アップグレードメニュー

御 献 立

前 菜	季節の酒肴三種盛り クラゲ野菜和え、叉焼
椀 代 り	天王寺かぶと蟹のロワイヤル
造 り	旬魚三種盛り(本鮪・鮮魚二種)
鍋 物	選べる鍋料理
肉 料 理	牛フィレ肉のフォワイヨ風トリュフソース
食 事	山の恵みと海鮮の握り 赤出汁 五目フカヒレ餡掛け炒飯 酸辣湯
デ ザ ー ト	那須御養卵 “極上プリン”

鍋料理

選べる

洋



那須三元豚と冬野菜の
焼チーズ鍋～トマト仕立て～



アップグレードメニュー

とちぎ和牛すき焼き +2,400円(税込)

中



辣油鶏白湯鍋

和



冬の御三家鍋



アップグレードメニュー

ズワイ蟹と旬菜のしゃぶしゃぶ +2,400円(税込)

料金カレンダー

彩コース・華コース
共通のカレンダーとなります

2025年11月14日～

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	A

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

2025年12月

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

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

2026年1月 除外日 1/6.7.8

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

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

2026年2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
D	D	D	D	D	D	B	D	D	D	D	D	D	B	D

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

別注料理

彩・華どちらのコースでも
ご利用いただけます



実演

北京ダック
約20人前 24,200円(税込)



色々串揚げ

お一人様 1,250円(税込)

別注デザート



那須御養卵の
クレームブリュレ

約15人前 4,400円(税込)



高さ50センチ

ジャンボパフェ

6,600円(税込)

※1宴会3セットまで
数量限定

実演



寿司屋台

約50名様以上 お一人様 1,800円(税込)

実演



ローストビーフ

約30人前 50,000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)