

『食』

お客様に満足いただける料理の追求と向上を目指し、従来の本格懐石と、洋のテイストを吹き込んだ金谷新懐石からお選びいただけます。



お部屋食



ダイニング食

懐石料理のもつおもてなしの心をそのままに
厳選素材と金谷の確かな味で仕上げた金谷懐石

伝統の懐石料理に西洋膳所ジョン・カナヤのテイストを
取り入れたモダンな新懐石

◎鬼怒川金谷の厳選素材の一例

【手作り醤油】

寛政元年創業の蔵元より特別に取り寄せた手作り割烹醤油です。

【全国一位の名水】

平成9年に全国第一位の認定を受けた日光連山の名水「尚仁沢湧水」。
この名水で鬼怒川金谷の料理は作られています。

【大田原産和牛】

豊かな自然と新鮮な水を飲み寒暖の厳しい気候の中で育った血統が
明確な黒毛和牛です。体調管理に気を使い、生産農業の愛情が
込められています。柔らかく風味豊かな肉質です。

【契約栽培コシヒカリ】

米食味鑑定士が食味、栽培法を厳選・吟味し、良質な完熟堆肥と土造りの
肥料を併用して地力の増進を図り、味わいを徹底的に追求したお米です。

【那須天恵卵】

採れたての那須天恵卵を使用しています。大自然のなか、木酢液や海藻を
加えて高たんぱくの飼料で大事に育てています。

◎朝食にも一味

那須天恵卵を使用した金谷伝統の厚焼き玉子を始め、
夕食と間違えるほどのボリューム感のある和食

最高級の小麦粉など選び抜かれた素材で焼かれた金谷ホテル
パークリーの特製パンをご用意する洋食。

お好みで和食と洋食をお選びいただけます。
ご指定がない場合和食をご用意いたします。

