



The Dining「四季彩」～buffet～

メニュー名: **グランドbuffet**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円

メニュー名: **テイクアウトグランドbuffet**

期間: 2024年2月1日～2024年12月30日まで

料金: 13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円



The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名:

期間限定特別会席「うなぎゅう」(国産鰻と黒毛和牛会席)

期間:2024年7月19日～2024年8月31日まで

料金:7/19～8/31 14,300円



■お品書き

- 通肴 一、うざく
一、牛寿司
- 椀盛り うな吸(白焼き)
玉豆腐 焼肝 忍び生姜
- 造り 一、鮮魚二種盛り
一、牛さらだ仕立て
- 組肴 一、鰻南禅寺蒸し 鼈甲餡
山葵
一、牛柔らか煮 冬瓜 辛子
- 留肴 牛ロースト 薬念醬卸し ぼん酢
彩り野菜のピクルス
- 食事 魚沼産こだわり米 雪椿の土鍋御飯
鰻蒲焼き 香の物 赤出汁
- 水菓子 マンゴー 白桃
西瓜のゼリー掛け チャービル
コーヒー 紅茶 ハーブティー 緑茶

◆こちらのメニューはアレルギー対応はできません。
また、仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。
あらかじめご了承ください。

◆17:30～/19:40～の2部制(入替制)となっております。
それぞれの開始時間にレストランまでお越しください。

◆連日ご利用の場合、メニューの変更はご用意しかねます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

メニュー名:珠玉(しゅぎょく)会席

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:8/31まで 11,000円
11/1より 12,100円

■お品書き

- 旬肴 うざく
胡瓜 若布 茗荷 たれ酢
- 金時草おしとし
煮鮑 枝豆 じゅれ
- 椀盛 箱根湧水 清汁仕立て
鱧葛蒸し 冬瓜 煮梅 順才 口柚子
- 造里 お造り盛り合わせ
- +2,750円で「造り」に「鮑のお造り」(1杯約100g)をお付けすることができます。
※3日前の12時までの要予約
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

- 焼八寸 富士山麓裾野産 鮎一汐焼き(便利笹)
骨煎餅 蓼葉オイル
鬼灯火に山桃蜜煮 南京かすていら 鴨寿司
無花果 蕃茄麩 胡麻餡掛け
彩り野菜のピクルス(パプリカ、蓮根、姫唐土)

メニュー名:碧(あお)会席

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:9/30まで 8,250円
10/1より 8,800円

■お品書き

- 旬肴 玉蜀黍冷やし玉
枝豆湯葉 じゅれ
- 無花果 冬瓜 胡麻餡掛け
- 椀盛 箱根湧水 清流仕立て
氷見うどん 焼鮎 順才 輪酢橘
- 造里 お造り盛り合わせ
- +2,750円で「造り」に「鮑のお造り」(1杯約100g)をお付けすることができます。
※3日前の12時までの要予約
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

- 組肴 金山寺焼き あしらい
穴子南禅寺蒸し
夏野菜の蕃茄酢掛け
- 留肴 駿河の恵み 檸檬鍋
折戸茄子 真鯛 椎茸 三島レタス
- 食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭【さば】
【ごま】【大豆】【やまいも】 キウイ
ゼラチン【りんご】【もも】 バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

冷鉢

折戸茄子冷やし田楽(木の
芽味噌)
煮穴子のせ 煮詰 花穂

留着

国産牛と箱根湯葉の取り合
わせ
みたらしそうす 青唐 山
葵

食事

魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

食後

マンゴー 白桃
西瓜のゼリー掛け チャー
ビル
コーヒー 紅茶 ハーブティー
緑茶

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前
にご申告くださいませ。

17:30~/19:40~の2部制となっております。
120分制でございます。

仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】【やまいも】 キウイ
【ゼラチン】【りんご】【もも】 バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

食後

マンゴー 白桃
西瓜のゼリー掛け チャー
ビル

コーヒー 紅茶 ハーブティー
緑茶

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前
にご申告くださいませ。

17:30~/19:40~の2部制となっております。
120分制でございます。

仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】【やまいも】 キウイ
【ゼラチン】【りんご】【もも】 バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名:黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:9/30まで 9,900円
10/1より 10,890円



■お品書き

通肴 玉蜀黍冷やし玉
枝豆湯葉 じゅれ

造り 二種盛り

+2,750円で「造り」に「鮑のお造り」(1杯約100g)をお付けすることができます。
※3日前の12時までの要予約
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

暖物 金山寺焼き あしらい
牛肉 黒毛和牛
野菜 季節野菜の盛合せ
うどん 生麩 豆腐 薄餅

食事 白飯 赤出汁と香の物
水菓子 アイスとシャーベット盛り合わせ
コーヒー 紅茶 ハーブティー 緑茶

ご予約の際に130gから200gへ増量の場合、お一人様1320円でご案内できます。

メインのお肉の増量をぜひご確認ください。

17:30～/19:40～の2部制となっております。
120分制でございます。

メニュー名:黒毛和牛のすきやき
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:9/30まで 9,900円
10/1より 10,890円



■お品書き

通肴 玉蜀黍冷やし玉
枝豆湯葉 じゅれ

造り 二種盛り

+2,750円で「造り」に「鮑のお造り」(1杯約100g)をお付けすることができます。
※3日前の12時までの要予約
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

暖物 金山寺焼き あしらい
牛肉 黒毛和牛
野菜 季節野菜の盛合せ
うどん 生麩 豆腐 薄餅

食事 白飯 赤出汁と香の物
水菓子 アイスとシャーベット盛り合わせ
コーヒー 紅茶 ハーブティー 緑茶

ご予約の際に130gから200gへ増量の場合、お一人様1320円でご案内できます。

メインのお肉の増量・変更をぜひご確認ください。

17:30～/19:40～の2部制となっております。
120分制でございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭【さば】
【ごま】【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご 【もも】 バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭【さば】
【ごま】【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご 【もも】 バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



The Dining「四季彩」～洋食～

メニュー名: **チェーロ**期間: 2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金: 9,900円

■お品書き

エントラータ 桃と甘海老のカプレーゼ風

アンティパスト 穴子と焼きナスのテリーヌ

ズッパ ムール貝のスープ仕立て
クスクスを添えて マリナーラ風

パスタ 生うにのアーリオオーリオ フェデリーニ

ペッシェ 太刀魚と帆立貝のパート
フィロ包み バニェットソースカルネ 国産牛フィレ肉と夏野菜の彩り
+2,200円で「和牛」にご変更いたします。ドルチェ ヴァンシュラントロピカル
コーヒー 紅茶 ハーブティー

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前にご申告くださいませ。

+2,200円でコース内のお肉料理を「和牛」にご変更いたします。

17:30～/19:40～の2部制となっております。
120分制でございます。

仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも【キウイ】メニュー名: **オルト**期間: 2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金: 7,865円

■お品書き

エントラータ マグロとホタテ貝 リグー
リア風アンティパスト やまゆり牛のカルパッチョ
仕立て

ズッパ 玉蜀黍の冷製スープ

パスタ 小海老とモロッコ隠元の
ブッタネスカカルネ 骨付き仔羊と牛タンのグ
リル 夏野菜
+2,200円で「和牛」にご変更
いたします。ドルチェ パッションフルーツのカタ
ラーナ
コーヒー 紅茶 ハーブ
ティーアレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前
にご申告くださいませ。+2,200円でコース内のお肉料理を「和牛」にご変更
いたします。17:30～/19:40～の2部制となっております。
120分制でございます。

仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか【いくら】鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
オレンジ カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

【ゼラチン】りんご【もも】【バナナ】
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



The Dining「四季彩」～和洋～

メニュー名:四季-Sai(しきさい)

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:14,520円



■お品書き

エントラータ 桃と甘海老のカプレーゼ風

アンティパスト穴子と焼きナスのテリーヌ

椀盛り 箱根湧水 清汁仕立て
鱧葛蒸し 冬瓜 煮梅
口柚子

造り みはからい

+2,750円で「造り」に「鮑のお造り」(1杯約100g)をお付けすることができます。
※3日前の12時までの要予約
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

焼八寸 富士山麓裾野産 鮎一
汐焼き
四季彩風八寸盛り合わせ

冷鉢 折戸茄子冷し田楽

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー
新緑野菜と共に
+2,200円で「和牛」にご変更いたします。

メニュー名:Aji-彩(あじさい)

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

エントラータソフトシェルシュリンプのフリット

前菜 冷し鴨冬瓜 じゅれ

ズッパ 玉蜀黍の冷製スープ

造り みはからい

+2,750円で「造り」に「鮑のお造り」(1杯約100g)をお付けすることができます。
※3日前の12時までの要予約
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

暖物 金目鯛薯蕷蒸し

進肴 夏野菜の蕃茄酢掛け

カルネ 国産牛フィレ肉のソテー
季節の温野菜と共に
+2,200円で「和牛」にご変更いたします。

食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

デザート ヴァンシュラントロピカル
コーヒー 紅茶 ハーブティー

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前にご申告くださいませ。

17:30～/19:40～の2部制となっております。

食事	魚沼産こだわり米 雪椿 の土鍋御飯 香の物 赤出汁	120分制でございます。 仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。
デザート	桃のスープ コーヒー 紅茶 ハーブ ティー	【アレルギー情報】 ■特定原材料8品目 【卵】【乳】【小麦】 そば 落花生【えび】 かに くるみ ■特定原材料に準ずる20品目 【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび いか いくら 鮭 さば ごま【大豆】【やまいも】【キウイ】 【ゼラチン】【りんご】 もも【バナナ】 オレンジ カシューナッツ アーモンド マカダミアナッツ

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前
にご申請くださいませ。

17:30～/19:40～の2部制となっております。
120分制でございます。

仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がござ
います。

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ
■特定原材料に準ずる20品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】 もも バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



The Dining「四季彩」～低アレルゲンメニュー～

メニュー名: **低アレルゲンメニュー(大人)**
期間: 2019年7月1日～2025年3月31日まで
料金: 9/30まで 6,655円
10/1より 7,260円

メニュー名: **低アレルゲンメニュー(お子様)**
期間: 2019年7月1日～2025年3月31日まで
料金: 9/30まで 2,420円
10/1より 2,640円



The Dining「四季彩」～お子様メニュー～

メニュー名: **お子様プレート**

期間: 2017年5月1日～2024年9月30日ま
で

料金: 9/30まで 2,420円
10/1より 2,640円



The Dining「四季彩」～朝食～

メニュー名:朝食buffet

期間:2020年7月19日～2024年12月30日

まで

料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円



アニバーサリー

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2019年10月1日～2024年11月30日

まで

料金: 生クリームケーキ 4号 3,410円
生クリームケーキ 5号 3,850円
生クリームケーキ 6号 4,730円
生クリームケーキ 7号 5,720円
ショコラケーキ 4号 3,630円
ショコラケーキ 5号 4,180円
ショコラケーキ 6号 4,840円
ショコラケーキ 7号 5,940円
フルーツタルト 5号 4,290円
フルーツタルト 6号 4,950円