



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～2025年8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



The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名: 碧(あお)会席

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金: 8,800円



■お品書き

秋肴 一、秋茄子と刀根柿の変わり風呂吹き

胡桃味噌 煎胡桃 煎玉
松葉蕎麦
一、菊菜のおしたし

焼き舞茸 煮鮑 じゅれ 胡麻

椀盛 紅葉鯛菊花仕立て
萩真丈 茶榎木 サーベル
隠元 おぼろ昆布 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

組着	<p>一、秋味錦秋焼き 燻帆立 銀杏 松葉打ち 焼き目栗 吹き寄せ煎餅 菊かぶら</p> <p>一、牛やわらか煮と箱根湯 葉の取り合わせ 紅葉人参 栗鱈甲飴 山 葵</p> <p>一、伊豆網代産 胡麻鯖の 千枚重ね 紅葉酢 くこの実</p>
留香	<p>湘南パークと箱根西麓野菜 の吉野鍋 レタス 椎茸 エリンギ 平 茸 針生姜</p>
食事	<p>魚沼産こだわり米 雪椿 香の物 赤出汁</p>
食後	<p>紫芋の羊羹 南瓜アングレー ズソース 柘榴 有の実</p> <p>コーヒー 紅茶 ハーブティー 緑茶</p>

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: 珠玉(しゅぎよく)会席

期間: 2024年7月1日～2025年3月31日ま

で

料金: 12,100円



The Dining「四季彩」～洋食～

メニュー名:インコトロ

期間:2024年9月1日～2025年6月30日ま

で

料金:12,100円



The Dining「四季彩」～和洋～

メニュー名:和洋折衷コース「ふくさ」
期間:2024年9月1日～2025年3月31日ま
で
料金:11,000円



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: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: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～2026年3月31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~2029年3月31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