



## 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「まつぎゅう」(松茸  
と黒毛和牛会席)  
期間:2024年9月1日～2024年10月31日ま  
で  
料金:9/1～10/31 16,500円



## ■お品書き

- 秋肴 一、菊菜菊花浸し  
松茸 煮鮑 じゅれ  
一、牛寿司 きゃびあ 葉念  
醬卸し がり  
一、鰻甲州煮 四川芽山椒  
箱根湯葉とんぶり山葵和  
え
- 椀盛り 鱧松土瓶蒸し  
地鶏 銀杏 束ね水菜 酢  
橘
- 造り お造り盛り合わせ
- 焼物 焙烙焼き  
牛ロースト 松茸 太刀魚  
唐墨焼き  
栗 菊蕪 吹き寄せ煎餅  
松葉蕎麦  
藻塩 ぼん酢 酢橘
- 組肴 一、伊勢海老香煎揚げと松  
茸のフライ  
青唐 檸檬塩  
一、牛やわらか煮と箱根湯  
葉の取り合わせ  
生雲丹 栗鱈甲餡 山葵  
一、伊豆網代産 胡麻鯖の  
千枚重ね  
紅葉酢 くこの実
- 食事 魚沼産こだわり米 土鍋炊  
き松茸御飯  
牛さつと煮 香の物 赤出  
汁

食後 紅芋の羊羹 南瓜アングレー  
ズソース  
柘榴 有の実  
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かねます。  
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

■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 カンシューナッツ 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: 8/31まで 11,000円  
11/1より 12,100円

## The Dining「四季彩」～洋食～

メニュー名:インコントロ

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで  
料金:12,100円

## ■お品書き

エントラータ アンティパストミスト  
 ＊秋茄子とモッツアレラの  
 パネ  
 ＊沼津港より届いた鮮魚  
 のカルパッチョと海葡萄  
 ＊生ハムと三方原のじゃ  
 が芋

アンティパスト 蝦夷鮑とフォアグラ 茸  
 のトリフォラート  
 黒ニンニクのピュレ

ズッパ ポルチーニ茸のスープ  
 赤海老の炙り マイクロ  
 ハーブ

パスタ やまゆり豚のストラコット  
 パッパルデッレ

ペッシェ 甘鯛の鱗焼き  
 里芋のピュレ  
 赤アンディーブ

カルネ 岩手県産短角牛サーロ  
 インのグリエ イタリア産  
 空豆  
 ※+2,200円で「和牛フィレ」  
 にご変更いたします。

ドルチェ タルト・タタン  
 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部入れ替わり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」～和洋～

メニュー名:和洋折衷コース「ふくさ」  
期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで  
料金:9/1からの新メニュー! 11,000円



## ■お品書き

エントラータルフリッタ 生ハムとグ  
アンチャーレ

通肴 箱根西麓 三島茸と菊菜の  
おしたし  
エリンギ 椎茸 長榎木  
銀杏 炙り帆立  
じゅれ 糸雲丹

ズッパ じっくりと煮込んだ野菜たっ  
ぷりのミネストローネ

造り 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

暖物 秋茄子古木煮 紅葉鯛 紅  
葉人参 箱根湯葉 海老紗  
富蘭煮  
菊花仕立てのすーぷ餡  
細隠元 振り柚子

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー  
季節の温野菜と共に  
+2,200円で「和牛フィレ」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 タルト・タタン

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。  
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。

【アレルゲン情報】

■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 カンチューナッツ 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」～低アレルギーメニュー～

メニュー名: **低アレルギーメニュー(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:

**低アレルギーメニュー(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」～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