



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: 珠玉(しゅぎよく)会席

期間: 2024年11月1日～2024年12月30日
まで
料金: 12,100円



■お品書き

- 旬肴 一、柚子釜盛り
本鮪の仁淀川山椒漬け
箱根湯葉 煮鮑
一、油かます砵寿司
- 椀盛 箱根西麓 三島蕪の摺り流し仕立て
焼蕪豆腐 鯛香煎揚げ
白舞茸 芽蕪 あられ柚子
- 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
- 焼物 鮫鱈の桑焼き 黒七味
鮫肝時雨煮 白美人葱
酢取り玉 松葉蕎麦
- 暖物 磐田の海老芋 蟹餡掛け
雲子 淀大根 縮み法蓮草
- 留肴 国産牛のロースト 白味噌のそうす
松笠慈姑 以外菊のラペ
- 食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

メニュー名: 碧(あお)会席

期間: 2024年11月1日～2024年12月30日
まで
料金: 8,800円



■お品書き

- 旬肴 一、わた蒸し
雲子 餡 軸みつば
一、甘海老糍漬け 叩き長芋 以外菊
- 椀盛 箱根湧水 吉野仕立て
柚子真丈 捌き蟹 汲み湯葉 芽蕪 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
- 組肴 一、寒鰯浸け焼き 九条葱オイル
あしらい 酢取り玉
一、磐田の海老芋唐揚げ 青唐 柚子味噌 松葉蕎麦
一、縮み法蓮草 炙り帆立
- 留肴 小鍋仕立て 鯛だいこん
淀大根 椎茸
水菜 焼葱 針生姜
- 食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁
- 食後 洋梨のくらふてい 熟柿
蜂蜜とりゆふ

メニュー名: 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

期間: 2024年11月1日～2024年12月30日
まで
料金: 10,890円



■お品書き

- 通肴 季節の葛豆腐
寒締め法蓮草 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
 - 焼物 寒鰯浸け焼き
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・変更をぜひご検討ください。
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

食後 洋梨のくらぶいてい 熟柿
蜂蜜とりゆい

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。

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。

■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: 黒毛和牛のすきやき

期間: 2024年11月1日～2024年12月30日

まで

料金: 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

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・変更をぜひご検討ください。

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。



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3月31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」～お子様メニュー～

メニュー名:【洋食】お子様プレート
料金:2,640円



■お品書き

スープ

メインプレート

アイス

【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」～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～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 |