

## The Dining「四季彩」～おすすめメニュー～

メニュー名: Xmasコース “ナターレ”

期間: 2024年12月20日～2024年12月25日

まで

料金: 14,300円



## ■お品書き

エントラータ	シェフからのヒトサラ トラフグとキャビア
アンティパスト	カリフラワーの白い ムース 蟹と帆立
セコンドアンティパ スト	鴨胸肉のロースト シェリーのキャラ メルソース
ズッパ	琥珀色のスープ トルテッリーニ 冬 の旬彩
パスタ	白子とカラスミのフェ デリーニ
ペッシェ	オマール海老のグ ラティナート 甲殻類のソース
カルネ	黒毛和牛フィレ肉と 白トリュフ マデラ酒の芳醇な ソース
ドルチェ	モンテビアンコ
小菓子	マカロン  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。

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」～おすすめメニュー～

メニュー名:

クリスマスケーキ【ブッシュ・ド・ノエル】

期間:2024年12月20日～2024年12月25日

まで

料金:2～3人前 3,630円  
4～6人前 4,840円



## 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: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

メニュー名:黒毛和牛のすき焼き

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

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。

■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11月1日～2024年12月30日

まで

料金: 11/1より 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
- 留香 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

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」～洋食～

メニュー名:インコントロ

期間:2024年12月1日～2024年12月30日

まで

料金:12,100円



## ■お品書き

エントラータ 生ハムを巻いた水牛のモツ  
ツアレラアンティパストリードヴォーと帆立貝  
茸のマルサラズッパ 南瓜のフラン  
コンソメ 海老のサル  
タートパスタ 手打ち麺タリオリーニ  
ズワイガニと法蓮草の  
軽いトマトペツシェ 本日の鮮魚のソテー  
じっくりローストした蕪の  
ピュレ  
シチリア産バージンオイ  
ルカルネ 国産牛フィレ肉と鶉のロー  
スト  
イタリア産 黒トリュフ※+2,200円で「和牛フィレ」  
にご変更いたします。ドルチェ ごちそうレシピ受賞作品  
御殿場こしひかりを使っ  
たカタラーナ  
～箱根街道のムースを  
添えて～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

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。

12月20日～25日は、クリスマスコースのみのご提供となる為  
こちらのコースはご予約いただけません。

【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12月1日～2024年12月30日  
まで  
料金:11,000円



## ■お品書き

エントラータ紅富士鱒のマリネ

通肴 一、寒メ法蓮草 雲子  
割ぼん酢 針柚子  
一、季節の葛豆腐  
一、鮫肝の奈良漬け

ズッパ 蕪のポタージュ  
帆立貝と黄柚子の香り

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 小鍋仕立て  
鯛だいこん

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 御殿場こしひかりを使った  
タラーナ  
～箱根街道のムースを添  
えて～  
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」～お子様メニュー～

メニュー名:お子様プレート

料金:10/1より 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





## The Dining 四季彩～年末年始メニュー～

メニュー名:【年末年始 和洋食】アリア

期間:2024年12月31日～2024年12月31日

まで  
料金:13,200円

## ■お品書き

エントラータ甘鯛のフリットと生ハム  
トマトのコンフィ通肴 白子豆腐 雲子 軸三つ葉  
紅卸し 割ぽん酢  
寒メ法蓮草と蟹のおしたし  
煮鮑 じゅれ 針柚子  
鮫肝の奈良漬 細葱ズッパ 楚蟹のフラン 甲殻類のスー  
プ造り 本鮪 久重 伊勢海老 金  
目鯛  
しゃり玉暖物 小鍋仕立て  
鯛だいこんはりはり肉料理 和牛フィレ肉のソテー 季  
節の温野菜と共に  
和風おろしソース食事 土鍋炊き 魚沼産こだわ  
り米 雪椿  
香の物 赤出汁 柿の葉  
明太子デザート 栗とベリーのコビネゾン  
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。

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 パナナ  
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。

メニュー名:【年末年始 和食】玉葉

期間:2024年12月31日～2024年12月31日

まで  
料金:15,400円

## ■お品書き

旬肴 子持ち鮎煮浸し  
箱根湯葉 共地餡 軸菜  
縮み法蓮草おしたし  
雲子 煮鮑 いくら じゅれ椀盛 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  
あられ柚子造り 本鮪 久重 帆立 河豚炙  
り 唐墨  
あしらい一式焼物 甘鯛雲丹焼き  
金目鯛浸け焼き 葱オイ  
ル  
酢取り玉 枯葉煎餅 松  
葉蕎麦暖物 磐田の海老芋 蟹餡掛け  
鱻鱈 淀大根 菊菜 針生  
姜留肴 和牛のロースト 白味噌の  
そうす  
松笠慈姑 甘長唐辛子食事 鴨南蛮蕎麦  
稲荷寿司 香の物食後 洋梨のくらふてい 熟柿  
熱海百花蜂蜜とりゅふコーヒー 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。

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 パナナ  
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツメニュー名:  
【年末年始 洋食】カポダンノ

期間:2024年12月31日～2025年1月3日まで

まで  
料金:15,400円

## ■お品書き

エントラータ やまゆり牛と生雲  
丹アンティパスト 真鯛と帆立貝のタ  
ルタル仕立て 金  
箔とキャビアセコンドアンティパ 蝦夷鮑と茸  
ストズッパ 楚蟹と冬野菜のコ  
ンソメスープパスタ 白子とカラスミのフェ  
デリニーペッシェ イセエビのカダイフ  
巻き  
甲殻類の赤ワイン  
ソースカルネ 黒毛和牛フィレ肉と  
フォアグラ  
黒トリュフ マデラ  
酒のソース

ドルチェ ティラミス

小菓子 ガレットデロワ

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。

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 パナナ  
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。

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～年末年始メニュー～

メニュー名: **お子様プレート**

期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金: 10/1より 2,640円

メニュー名: **年末年始グランドブッフェ**

期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金: 13歳以上 7,700円  
70歳以上 7,150円  
7～12歳 4,400円  
4～6歳 2,750円

メニュー名:

**年末年始グランドブッフェ テイクアウト**

期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金: 13歳以上 7,700円  
70歳以上 7,150円  
7～12歳 4,400円  
4～6歳 2,750円