



## 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

## The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名:碧(あお)会席

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで  
料金:8,800円

## ■お品書き

旬肴 吾運福和え 白子くりーむ  
蓮根 蒟蒻 大根 人参  
法蓮草ぶぶあられ 松葉蕎麦  
蟹砵寿司  
胡麻翹 柊添えて椀盛 春泥仕立て  
蕪餅 焼鯉 梅に鶯 水辛子

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 金目鯛九条焼き  
のし梅 酢取り玉  
牛筍煮 大浦牛蒡  
梅花麩 さや  
白根三つ葉 炙り帆立留肴 雪中鍋  
鱧 御殿場地鶏 芹 三島茸 針柚子食事 魚沼産こだわり米 雪椿  
香の物 赤出汁食後 雪化粧  
静岡苺 ピスタチオムース  
求肥 粉糖

メニュー名:黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで  
料金:10,890円

## ■お品書き

通肴 白根みつばのおしたし

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 金目鯛九条焼き  
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  
ぼん酢 胡麻たれ 紅葉  
卸し 浅葱食事 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】

メニュー名:黒毛和牛のすき焼き

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで  
料金:10,890円

## ■お品書き

通肴 白根みつばのおしたし

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 金目鯛九条焼き  
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  
ぼん酢 胡麻たれ 紅葉  
卸し 浅葱食事 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。

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。

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」～和食～

メニュー名: 珠玉(しゅぎよく)会席

期間: 2025年1月4日～2025年2月28日ま

で

料金: 11/1より 12,100円



## ■お品書き

- 旬肴 白根みつばのおしたし  
子持ち昆布砵巻き 黄味  
酢  
河豚松前 煮鮑 いくら 菜  
花  
河豚皮煮凝り
- 椀盛 寒蜆の土瓶蒸し
- 造里 冬ざれ見立て
- +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 黒陸の浸け焼き 丸大根  
三島野菜の味噌くりいむ  
そうす
- 暖物 小鍋仕立て  
かに 筍 芹 御殿場地鶏
- 留肴 国産牛ローストのかぶら蒸  
し  
とりゆふ鱈甲飴
- 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

食後 雪化粧

静岡苺 ピスタチオムース

求肥 粉糖

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」～洋食～

メニュー名: グラティート

期間: 2025年1月4日～2025年2月28日まで  
料金: 8,800円

■お品書き

エントラータ シェフからの一皿

アンティパスト 鴨胸肉のロースト

苺とゴルゴンゾーラのイン  
ンサラータ

ズッパ 新玉葱のポタージュ 箱  
根の湯葉とカラスミ

パスタ 3種の貝と4種の茸ラゲー  
アーリオオーリオ フェ  
デリーニ

カルネ イベリコ豚のローストとリー  
ドヴォー

※+2,200円で「和牛フィレ」  
にご変更いたします。

ドルチェ 蜜柑のコンポート

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 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: インコントロ

期間: 2025年1月4日～2025年1月31日まで  
料金: 12,100円



■お品書き

エントラータ シェフからの一皿

アンティパスト 蔘の薑のフリット

ズッパ 真鱈と若芽のポツシェ コ  
ンソメ仕立て

パスタ 渡り蟹と法蓮草のリング  
イネ

ペツシェ 鮫鱈の生ハム巻き  
牛蒡とポルチーニ茸の  
ピュレ 軽いバルサミコ

カルネ 国産牛ロースと上州葱の  
ロースト  
エシャロットソース

※+2,200円で「和牛フィレ」  
にご変更いたします。

ドルチェ ホワイトチョコのテリーヌ  
ベリーソース

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:2025年1月4日～2025年2月28日まで  
料金:11,000円



## ■お品書き

エントラータ 蕪のコンソメ煮と甘海老

通肴 季節の葛豆腐  
子持ち昆布土佐和え  
福豆 煮蛸 胡麻鰯 柊添えて

ズッパ 新玉葱のポタージュ 箱根の湯葉とカラスミ

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 根菜煮合わせ  
蟹餡掛け

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 ホワイトチョコのテリーヌ  
ベリーソース

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」～お子様メニュー～

メニュー名: **お子様コース**

期間: 2025年1月4日～2026年3月31日ま

で

料金: 4,400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:2025年1月1日～2025年1月3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
- 祝肴 紅白梅なます 芹  
鯛松前千枚重ね 黄味酢  
黒豆松葉 煮鮑
- 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 帆  
立  
あしらい一式
- 多喜物 松竹梅 煮合わせ  
松笠慈姑 竹の子 梅大  
根 梅人参 菜種  
鱈鱈鮓
- 肉料理 和牛フィレ肉のソテー 季  
節の温野菜と共に  
和風おろしのソース
- 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 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。

メニュー名:【年末年始 和食】玉葉  
期間:2025年1月1日～2025年1月3日まで  
料金:15,400円

## ■お品書き

- 祝い肴 紅白梅なます 黄味酢  
鯛松前千枚重ね 菜種  
子持ち海老きゃびあ 子  
持ち昆布
- 椀盛り 箱根湧水 若水仕立て  
東雲真丈 網笠蕪 紅白  
結び  
神馬草 口柚子
- 御造り 本鮪 久重 伊勢海老 河  
豚昆布 唐墨  
あしらい一式
- 家喜物 甘鯛西京焼き 紅白酢取り  
玉  
鮑磯焼き 肝そうす  
鰻八幡巻き 紅白蕪玉百  
合根  
黒豆珈琲寄せ 金箔 大  
王松
- 寿乃物 津和井蟹 酢ゼリー掛け  
筍 若布 針生姜
- 多喜物 和牛のかぶら蒸し  
生雲丹のせて トリュフ鬘  
甲餡 山葵
- 食事 五目蒸し寿司  
穴子 いくら 蟹 サーモン  
玉子焼き  
蛤の赤出汁 香の物
- 食後 静岡マスクメロン あまおう  
アングレーズ シャンパ  
ンゼリー  
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】

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  
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 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。

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～年末年始メニュー～

## メニュー名:新春特別朝食 祝膳

期間:2025年1月1日～2025年1月1日まで

料金:祝膳 7,150円

お子様御膳 小学生まで 3,300円

## ■お品書き

壹の重

貳の重

飯物

汁物

【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。

## メニュー名:新春特別朝食 祝膳

期間:2025年1月1日～2025年1月1日まで

料金:祝膳 7,150円

お子様御膳 小学生まで 3,300円

## ■お品書き

壹の重

貳の重

飯物

汁物

【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～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

メニュー名: **新春朝食ブッフェ**

期間: 2025年1月1日～2025年1月4日まで  
料金: 13歳以上 3,630円  
7～12歳 2,255円  
4～6歳 1,650円

メニュー名: **新春特別朝食 祝膳 テイクアウト**

期間: 2025年1月1日～2025年1月1日まで  
料金: テイクアウト 祝膳 7,150円  
テイクアウト お子様祝膳 小学生  
まで 3,300円