



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(しゅぎょく)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サラータ

ズッパ 新玉葱のポターージュ 箱根の湯葉とカラスミ

パスタ 3種の貝と4種の茸ラグー
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2月1日～2025年2月28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 真鯛のカルパッチョ
小さな庭園風ズッパ カリフラワーと蟹のクリー
ムスープパスタ 国産牛テールのラグーソー
ス ガルガネッリペッシェ オマール海老と白身魚
パートフィロ包みカルネ 国産牛フィレ肉と上州葱
のロースト
赤ワインソースで※+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:9/30まで 6,655円
10/1より 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: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