



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

メニュー名:

平日限定サービス「キッズプレート」

期間: 2025年1月6日～2025年3月21日まで



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3月1日～2025年4月30日まで
料金: 12,100円



■お品書き

春肴 一、春菜と貝 山葵ぜりー
平貝 北奇貝 煮鮑 うるい
独活 ごごみ
一、穴子桜寿司 酢取り桜花

椀盛 桜鯛にゆうめん
桜の花 菜の花

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 富士清流鱒木の芽焼き
鰻巻織 天豆 花卉百合根 桜大根酢取り

暖物 旬菜小鍋仕立て
筍 若布 伊勢海老 蛸 蕨

留香 国産牛のロースト 蔘味噌のそうす
蔘の唐白仙揚げ

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

メニュー名: 碧(あお)会席
期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 8,800円



■お品書き

春肴 一、春きゃべつのおしたし
桜海老 しらす じゅれ 針生姜

一、蓬葛寄せ
蛸桜煮 碓井豆 黄味酢

椀盛 春菜沢煮仕立て
菜の花 独活 蔘 蕨 小玉真丈 口木の芽

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、桜鯛蔘味噌焼き
花卉百合根 天豆 煎玉

一、牛じゃが(新じゃが、新玉葱)
桜人参 針さや 黒胡椒

一、蛸烏賊 つんつん漬
木の芽

留香 若竹鍋
筍 若布 蛤 三島茸

食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

メニュー名: 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 10,890円



■お品書き

通肴 蓬豆腐 花卉百合根
春菜のおしたし

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 桜鯛蔘味噌焼き
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 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

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。

17:20～/19:45～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

食後 桜の羊羹 金平糖
伊豆の苺 抹茶ほいっぷ
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。

17:20~/19:45~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 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。

食後 桜の羊羹 金平糖
伊豆の苺 抹茶ほいっぷ
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。

17:20~/19:45~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 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。

【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。



The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名: 黒毛和牛のすきやき

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 10,890円



■お品書き

通肴 蓬豆腐 花卉百合根
春菜のおしとし

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 桜鯛蒚味噌焼き
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 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

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。

17:20～/19:45～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:インコントロ

期間:2025年3月1日～2025年3月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

エントラータ スカモルツァチーズのフリット

アンティパスト オマール海老のエマンセ
コンソメジュレと春野菜ズッパ ホワイトアスパラガスの
ポターージュ
カプチーノ仕立てパスタ 焦がし小麦のオレキエッ
テ
蛍烏賊
炙り雲丹 菜の花 春トマトペッシェ カサゴと白海老
春豆と浅利のスープ仕
立てカルネ フォアグラを詰めた仔羊
のロースト
島らっきょう 新じゃが
落の薑※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。

ドルチェ 苺のミルフィーユ

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。17:20～/19:45～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。

メニュー名:グラディート

期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:8,800円

■お品書き

エントラータ スカモルツァチーズのフリット

アンティパスト 真鯛・紅富士鱒・帆立
貝のカルパッチョ
苺とベリーソースズッパ 春トマトのポターージュ
甘海老のタルタルとグ
リーンピースパスタ スパゲッティー カルボ
ナーラ
マッシュルーム 菜花ペッシェ・カルネ下記のメニューから
おひとつお選びいただ
けます。魚料理
沼津港から届いた白身
魚と赤海老・グリーンア
スパラ
蛤のスープ仕立て肉料理
鴨胸肉のロティ 新じゃ
がとローズマリー
トランペット茸のソー
スで※+2,200円で
「和牛フィレ肉のソテー
と春野菜
赤ワインソース」にご
変更いたします。

ドルチェ 苺のティラミス

【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。

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。

17:20～/19:45～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3月1日～2025年4月30日
まで
料金:11,000円



■お品書き

エントラータスカモルツァチーズのフリット

通肴 一、蓬豆腐 花卉百合根
一、春菜のおしたし 桜湯葉
一、蛍烏賊糍漬け

ズッパ 春トマトのポタージュ
甘海老のタルタルとグリーンピース

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

陽皿 富士清流鱒木の芽焼き
浅利と若竹の煮浸し

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 苺のミルフィーユ

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。

17:20～/19:45～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: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:2,640円

The Dining「四季彩」～お子様メニュー～

メニュー名:【洋食】お子様コース

期間:2024年12月7日～2025年3月31日まで
料金:(12歳までのお子様限定) 4,400円

■お品書き

アンティパスト・ミス ト 季節の前菜を盛り合わせて
・スペックとグリッシーニ
・帆立のソテー
・スモークサーモン サラダ仕立て

パスタ 海老とブロッコリーの
トマトクリームソース スパゲッティ

カルネ 国産牛フィレ肉のソテー(50g)
季節の温野菜と共に

デザート 苺パフェ
パン
コーヒー 紅茶 ハーブティー

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが前もってご連絡をお願いいたします。ご来店時のご申告はご対応できかねます。

こちらのメニューは12歳までのお子様限定にてご提供いたします。

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:【洋食】お子様コース

期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:(12歳までのお子様限定) 4,400円

■お品書き

アンティパスト・ミス ト 季節の前菜を盛り合わせて
*天使海老のカ
ダイフ巻き揚げ
*生ハムと春トマ
トのサラダ
*スカモルツァチー
ズのパン

パスタ 帆立貝とズワイガ
ニのスパゲッティ

カルネ 国産牛フィレ肉のソ
テー
季節の春野菜と
共に

デザート 春苺のパフェ
パン
コーヒー 紅茶 ハー
ブティー

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが前もってご連絡をお願いいたします。ご来店時のご申告はご対応できかねます。

こちらのメニューは12歳までのお子様限定にてご提供いたします。

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:【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 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。



The Dining「四季彩」～朝食～

メニュー名:朝食buffet

期間:2020年7月19日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:テイクアウト朝食buffet

期間:2025年1月4日～2025年3月31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