



The Dining「四季彩」～buffet～

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」～洋食～

メニュー名:インコントロ

期間:2025年4月1日～2025年4月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

エントラータ フォアグラのテリーヌとパンペルデュ
伊豆山の蜂蜜とハーブ春苺

アンティパスト アスパラガスのオランダーズソース
生ハムとミル貝

ズッパ 筍のフラン 蛤のスープ

パスタ シャラン鴨のラグー タリアテッレ

ペッシェ イセエビのカダイフ巻きフリット
黒オリーブとトマト

カルネ 国産牛フィレ肉と春野菜のソテー
モリユ茸のソースで

※+2,200円で「和牛フィレ」にご変更いたします。

ドルチェ 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。

【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: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

■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」～お子様メニュー～

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ティー

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

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



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