



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」～和食～

メニュー名: 珠玉(しゅぎょく)会席
期間: 2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金: 12,100円



■お品書き

旬肴 木の芽和え
平貝 五三竹 独活
煮鮑 花穂
灘和え
蛸烏賊 鯛酒盗 大吟醸
ちーず

椀盛 立夏新緑仕立て
山吹真丈 鮎魚女 順才
花柚子

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 宗八鯉木の芽焼き 骨煎餅
白染め卸し

暖物 静岡銘茶の茶香鍋
御殿地鶏 伊勢海老 箱根レタス 三島茸

留香 相州牛と足柄なすの取り合わせ
箱根湯葉 雲丹 みたらし
餡 山葵

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5月1日～2025年6月30日まで
料金: 8,800円



■お品書き

旬肴 白あすばら白和え
白セロリ 蓬麩 ごまごま
館
桜海老の冷し玉
順才 生姜じゅれ

椀盛 箱根西麓三島じゃが芋の摺り流し
じゃが芋万頭 合鴨 赤胡椒

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 富士清流鱒紫蘇焼き
足柄なす田楽
甘海老東寺巻き 三島きゃべつ
鱈甲餡 水辛子

岩水雲 小柱 落とし芋

留香 相州牛七彩蒸し
曾我の梅味噌ぼんず
食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

食後 白桃のぷりん
湘南ゴールドのゼリー

メニュー名: 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
期間: 2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金: 10,890円



■お品書き

通肴 鰯茄子 茶蕎麦 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 甘海老東寺巻き 三島きゃべつ
べっこう餡 からし

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 アイスクリーム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。

食後 白桃のぷりん
湘南ゴールドのゼリー

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。

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。

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】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。

【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:黒毛和牛のすきやき

期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:10,890円



■お品書き

通肴 鯿茄子 茶蕎麦 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 甘海老東寺巻き 三島きやべつ
べっこう餡 からし

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 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。

17:20～/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5月1日～2025年6月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

エントラータ グリーンアスパラ
生ハム パルミジャーノアンティパスト 鱈のベッカフィーコ
フェネルピューレ

ズッパ ミネストローネ

パスタ 富士紅鱒
ウイスキークリームパ
スタペツェ イサキのソテー
アーティチョーク バリ
グール風カルネ やまゆり牛ロースグリエ
白いんげん豆カスレ
牛蒡フリット※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。

ドルチェ メロンスープ

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

メニュー名:グラディート

期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:8,800円

■お品書き

エントラータ 生ハム マンゴー
パルミジャーノアンティパスト 鱈のタリアータ
ルッコラ グリビッシュソー
ス

ズッパ 蛤のフラン

パスタ タリアテッレ
鮎と空豆 ジェノベーゼカルネ 仔羊のロティ
レモンソース※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。

ドルチェ オレンジのセミフレッド

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。

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5月1日～2025年6月30日
まで
料金:11,000円



■お品書き

エントラータ生ハム ルッコラ
パルミジャーノ

通肴 もずく酢に小柱 落とし芋
白胡麻豆腐に茶湯葉 ごま
ごま餡
鯿茄子に茶蕎麦 じゅれ

ズッパ ミネストローネ

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 箱根西麓三島キャベツと穴子の重ね
地酒箱根街道の酒粕を使った味噌くりいむそうす
牛蒡のそばーじゅ 静岡茸のグリル 水辛子

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー
季節の野菜と共に

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 メロンスープ

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。

【アレルゲン情報】

■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 カンチューナッツ 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「大人」夕食メニュー(和洋)
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名：
低アレルゲン「お子様」朝食メニュー
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:1,320円

メニュー名：
低アレルゲン「大人」朝食メニュー
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:2,695円

メニュー名：
低アレルゲン「大人」夕食メニュー(洋)
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名：
低アレルゲン「お子様」夕食メニュー
期間:2025年3月1日～2030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:2025年5月1日～2025年6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
*ベーコンと法蓮草のキッシュ
*生ハムとモツアレラのサラダ
*季節野菜

パスタ たらこクリームパスタ

カルネ 国産牛フィレ肉のソテー
季節の野菜と共に

デザート オレンジのパフェ
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 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:【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 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～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