



## 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～2024年12月30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:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:9/30まで 8,250円  
10/1より 8,800円

メニュー名:珠玉(しゅぎょく)会席

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:8/31まで 11,000円  
11/1より 12,100円



■お品書き

旬肴 玉蜀黍冷やし玉  
枝豆湯葉 じゅれ  
無花果 冬瓜 胡麻餡掛け  
椀盛 箱根湧水 清流仕立て  
氷見うどん 焼鮎 順才  
輪酢橘  
造里 お造り盛り合わせ

+2,750円で「造り」に「鮎のお造り」(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  
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

組肴 金山寺焼き あしらい  
穴子南禅寺蒸し  
夏野菜の蕃茄酢掛け  
留肴 駿河の恵み 檸檬鍋  
折戸茄子 真鯛 椎茸 三島レタス  
食事 魚沼産こだわり米 雪椿  
香の物 赤出汁



■お品書き

旬肴 うざく  
胡瓜 若布 茗荷 たれ酢  
金時草おしたし  
煮鮎 枝豆 じゅれ  
椀盛 箱根湧水 清汁仕立て  
鱧葛蒸し 冬瓜 煮梅 順才 口柚子  
造里 お造り盛り合わせ

+2,750円で「造り」に「鮎のお造り」(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  
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

焼八寸 富士山麓裾野産 鮎一汐焼き(便利笹)  
骨煎餅 蓼葉オイル  
鬼灯火に山桃蜜煮 南京かすていら 鴨寿司  
無花果 蕃茄麩 胡麻餡掛け  
彩り野菜のピクルス(パプリカ、蓮根、姫唐土)

食後 マンゴー 白桃  
西瓜のゼリー掛け チャービル  
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。

冷鉢 折戸茄子冷やし田楽(木の芽味噌)  
煮穴子のせ 煮詰 花穂

留着 国産牛と箱根湯葉の取り合わせ  
みたらしそうす 青唐 山葵

食事 魚沼産こだわり米 雪椿  
香の物 赤出汁

食後 マンゴー 白桃  
西瓜のゼリー掛け チャービル  
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」～和食～

メニュー名:黒毛和牛のしゃぶしゃぶ  
期間:2024年5月1日～2024年9月30日まで  
料金:9/30まで 9,900円  
10/1より 10,890円

メニュー名:黒毛和牛のすき焼き  
期間:2024年5月1日～2024年9月30日まで  
料金:9/30まで 9,900円  
10/1より 10,890円



## 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**

期間: 2017年5月1日～2024年9月30日ま

で

料金: 9/30まで 2,420円  
10/1より 2,640円



## The Dining「四季彩」～朝食～

メニュー名:朝食buffet

期間:2020年7月19日～2024年12月30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～2024年11月30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