



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:
期間限定特別会席「まつぎゅう」(松茸
と黒毛和牛会席)
期間:2024年9月1日～2024年10月31日ま
で
料金:9/1～10/31 16,500円



■お品書き

秋肴 一、菊菜菊花浸し
松茸 煮鮑 じゅれ
一、牛寿司 きゃびあ 葉念
醬卸し がり
一、鰻甲州煮 四川芽山椒
箱根湯葉とんぶり山葵和
え

椀盛り 鱧松土瓶蒸し
地鶏 銀杏 東ね水菜 酢
橘

造り お造り盛り合わせ

焼物 焙烙焼き
牛ロースト 松茸 太刀魚
唐墨焼き
栗 菊蕪 吹き寄せ煎餅
松葉蕎麦
藻塩 ぼん酢 酢橘

組着 一、伊勢海老香煎揚げと松
茸のフライ
青唐 檸檬塩
一、牛やわらか煮と箱根湯
葉の取り合わせ
生雲丹 栗鱈甲餡 山葵
一、伊豆網代産 胡麻鯖の
千枚重ね
紅葉酢 くこの実

食事 魚沼産こだわり米 土鍋炊
き松茸御飯
牛さつと煮 香の物 赤出
汁

メニュー名:碧(あお)会席
期間:2024年9月1日～2024年10月31日ま
で
料金:9/30まで 8,250円
10/1より 8,800円



■お品書き

秋肴 一、秋茄子と刀根柿の変わ
り風呂吹き
胡桃味噌 煎胡桃 煎玉
松葉蕎麦
一、菊菜のおしとし

焼き舞茸 煮鮑 じゅれ 胡
麻

椀盛 紅葉鯛菊花仕立て
萩真丈 茶榎木 サーベ
ル隠元 おぼろ昆布 口柚
子

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

※8/10～18は仕入れの都
合上、ご用意いたしかねま
す

メニュー名:黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
期間:2024年9月1日～2024年10月31日ま
で
料金:9/30まで 9,900円
10/1より 10,890円



■お品書き

通肴 秋茄子葛寄せ
菊菜の浸し 焼き舞茸 紅
葉人参 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。

焼物 本日の焼き物

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 白飯 赤出汁と香の物

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】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに くるみ

食後 紅芋の羊羹 南瓜アングレーズソース
柘榴 有の実
コーヒー 紅茶 ハーブティー
緑茶

◆こちらのメニューはアレルギー対応はできかねます。
また、仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。
あらかじめご了承ください。

◆17:30~/19:40~の2部制(入替制)となっております。
それぞれの開始時間にレストランまでお越しください。

◆連日ご利用の場合、メニューの変更はご用意しかねます。

【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。

組肴

一、秋味錦秋焼き
燻帆立 銀杏 松葉打ち
焼き目栗 吹き寄せ煎餅
菊かぶら
一、牛やわらか煮と箱根湯葉の取り合わせ

紅葉人参 栗鼈甲餡 山葵

一、伊豆網代産 胡麻鯖の千枚重ね

紅葉酢 くこの実

留肴

湘南パークと箱根西麓野菜の吉野鍋

レタス 椎茸 エリンギ 平茸 針生姜

食事

魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

食後

紫芋の羊羹 南瓜アングレーズソース
柘榴 有の実

コーヒー 紅茶 ハーブティー
緑茶

■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:黒毛和牛のすきやき

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金:9/30まで 9,900円
10/1より 10,890円



■お品書き

- 通肴 菊菜葛寄せ
熨斗海老 焼き舞茸 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。

- 焼物 本日の焼き物
- 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 白飯 赤出汁と香の物
- 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】

■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(しゅぎよく)会席

期間: 2024年7月1日～2025年3月31日ま

で

料金: 8/31まで 11,000円
11/1より 12,100円

The Dining「四季彩」～洋食～

メニュー名:インコントロ

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金:12,100円

■お品書き

- エントラータ アンティパストミスト
*秋茄子とモッツアレラの
パネ
*沼津港より届いた鮮魚
のカルパッチョと海葡萄
*生ハムと三方原のじゃ
が芋
- アンティパスト 蝦夷鮑とフォアグラ 茸
のトリフォラート
黒ニンニクのピュレ
- ズッパ ポルチーニ茸のスープ
赤海老の炙り マイクロ
ハーブ
- パスタ やまゆり豚のストラコット
パッパルデッレ
- ペッシェ 甘鯛の鱗焼き
里芋のピュレ
赤アンディーブ
- カルネ 岩手県産短角牛サーロ
インのグリエ イタリア産
空豆
※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。
- ドルチェ タルト・タタン
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:2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金:9/1からの新メニュー! 11,000円



■お品書き

エントラータルフリッタ 生ハムとグ
アンチャーレ

通肴 箱根西麓 三島茸と菊菜の
おしたし
エリンギ 椎茸 長榎木
銀杏 炙り帆立
じゅれ 糸雲丹

ズッパ じっくりと煮込んだ野菜たっ
ぷりのミネストローネ

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

暖物 秋茄子古木煮 紅葉鯛 紅
葉人参 箱根湯葉 海老紗
富蘭煮
菊花仕立てのすーぷ餡
細隠元 振り柚子

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 タルト・タタン

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:9/30まで 6,655円
10/1より 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: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