



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11月1日～2024年12月30日
まで
料金:8,800円



■お品書き

旬肴 一、わた蒸し
雲子 餡 軸みつば
一、甘海老糍漬け 叩き長芋 以外菊

椀盛 箱根湧水 吉野仕立て
柚子真丈 捌き蟹 汲み湯葉 芽蕪 口柚子

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
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

組肴 一、寒鰯浸け焼き 九条葱 オイル
あしらい 酢取り玉
一、磐田の海老芋唐揚げ 青唐 柚子味噌 松葉蕎麦
一、縮み法蓮草 炙り帆立

留肴 小鍋仕立て 鯛だいこん
淀大根 椎茸
水菜 焼葱 針生姜

メニュー名:黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

期間:2024年11月1日～2024年12月30日
まで
料金:10,890円



■お品書き

通肴 季節の葛豆腐
寒締め法蓮草 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 寒鰯浸け焼き
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

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

メニュー名:黒毛和牛のすき焼き

期間:2024年11月1日～2024年12月30日
まで
料金:10,890円



■お品書き

通肴 玉蜀黍冷やし玉
枝豆湯葉 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 金山寺焼き 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

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

食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

食後 洋梨のくらふてい 熟柿
蜂蜜とりゆい

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。

■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: 珠玉(しゅぎよく)会席

期間: 2024年11月1日～2024年12月30日

まで

料金: 11/1より 12,100円



■お品書き

- 旬肴 一、柚子釜盛り
本鮪の仁淀川山椒漬け
箱根湯葉 煮鮑
一、油かます砵寿司
- 椀盛 箱根西麓 三島蕪の摺り流し仕立て
焼蕪豆腐 鯛香煎揚げ
白舞茸 芽蕪 あられ柚子
- 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 鮫鱈の桑焼き 黒七味
鮫肝時雨煮 白美人葱
酢取り玉 松葉蕎麦
- 暖物 磐田の海老芋 蟹餡掛け
雲子 淀大根 縮み法蓮草
- 留香 国産牛のロースト 白味噌のそうす
松笠慈姑 以外菊のラペ
- 食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

食後 洋梨のくらぶいてい 熟柿

蜂蜜とりゆふ

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 カンシューナッツ 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:2024年11月1日～2024年11月30日

まで

料金:12,100円



■お品書き

エントラータ 生ハムを巻いた水牛のモツ
ツアレラ

アンティパストリードヴォーと帆立貝
茸のマルサラ

ズッパ 南瓜のフラン
コンソメ 海老のサル
タート

パスタ 手打ち麺タリオリーニ
ズワイガニと法蓮草の
軽いトマト

ペツシェ 本日の鮮魚のソテー
じっくりローストした蕪の
ピュレ
シチリア産バージンオイ
ル

カルネ 国産牛フィレ肉と鶉のロー
スト
イタリア産 黒トリュフ

※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。

ドルチェ ごちそうレシピ受賞作品
御殿場コシヒカリを使った
米粉のクレープ
～箱根街道のアイス～
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11月1日～2024年11月30日
まで
料金:11,000円



■お品書き

エントラータ紅富士鱒のマリネ

通肴 一、寒メ法蓮草 雲子
割ぼん酢 針柚子
一、季節の葛豆腐
一、鮫肝の奈良漬け

ズッパ 蕪のポタージュ
帆立貝と黄柚子の香り

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 小鍋仕立て
鯛だいこん

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 御殿場コシヒカリを使った
米粉のクレープ
～箱根街道のアイス～

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」～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

料金:10/1より 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～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