

The Dining「四季彩」～おすすめメニュー～

メニュー名: Xmasコース “ナターレ”

期間: 2024年12月20日～2024年12月25日

まで

料金: 14,300円



■お品書き

エントラータ	シェフからのヒトサラ トラフグとキャビア
アンティパスト	カリフラワーの白い ムース 蟹と帆立
セコンドアンティパ スト	鴨胸肉のロースト シェリーのキャラ メルソース
ズッパ	琥珀色のスープ トルテッリーニ 冬 の旬彩
パスタ	白子とカラスミのフェ デリーニ
ペッシェ	オマール海老のグ ラティナート 甲殻類のソース
カルネ	黒毛和牛フィレ肉と 白トリュフ マデラ酒の芳醇な ソース
ドルチェ	モンテビアンコ
小菓子	マカロン 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。

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」～おすすめメニュー～

メニュー名:

クリスマスケーキ【ブッシュ・ド・ノエル】

期間:2024年12月20日～2024年12月25日

まで

料金:2～3人前 3,630円
4～6人前 4,840円



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

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

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
蜂蜜とりゆふ

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

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。

■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。

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12月1日～2024年12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
御殿場こしひかりを使っ
たカタラーナ
～箱根街道のムースを
添えて～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

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。

12月20日～25日は、クリスマスコースのみのご提供となる為
こちらのコースはご予約いただけません。

【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12月1日～2024年12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 御殿場こしひかりを使った
タラーナ
～箱根街道のムースを添
えて～
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**
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



The Dining 四季彩～年末年始メニュー～

メニュー名:【年末年始 和洋食】アリア

期間:2024年12月31日～2024年12月31日

まで
料金:13,200円

■お品書き

エントラータ甘鯛のフリットと生ハム
トマトのコンフィ通肴 白子豆腐 雲子 軸三つ葉
紅卸し 割ぽん酢
寒メ法蓮草と蟹のおしたし
煮鮑 じゅれ 針柚子
鮫肝の奈良漬 細葱ズッパ 楚蟹のフラン 甲殻類のスー
プ造り 本鮪 久重 伊勢海老 金
目鯛
しゃり玉暖物 小鍋仕立て
鯛だいこんはりはり肉料理 和牛フィレ肉のソテー 季
節の温野菜と共に
和風おろしソース食事 土鍋炊き 魚沼産こだわり
米 雪椿
香の物 赤出汁 柿の葉
明太子デザート 栗とベリーのコビネゾン
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。

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 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。

メニュー名:【年末年始 和食】玉葉

期間:2024年12月31日～2024年12月31日

まで
料金:15,400円

■お品書き

旬肴 子持ち鮎煮浸し
箱根湯葉 共地餡 軸菜
縮み法蓮草おしたし
雲子 煮鮑 いくら じゅれ椀盛 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 本鮪 久重 帆立 河豚炙
り 唐墨
あしらい一式焼物 甘鯛雲丹焼き
金目鯛浸け焼き 葱オイ
ル
酢取り玉 枯葉煎餅 松
葉蕎麦暖物 磐田の海老芋 蟹餡掛け
鱻鱈 淀大根 菊菜 針生
姜留肴 和牛のロースト 白味噌の
そうす
松笠慈姑 甘長唐辛子食事 鴨南蛮蕎麦
稲荷寿司 香の物食後 洋梨のくらふてい 熟柿
熱海百花蜂蜜とりゅふコーヒー 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。

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 パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツメニュー名:
【年末年始 洋食】カポダンノ

期間:2024年12月31日～2025年1月3日まで

まで
料金:15,400円

■お品書き

エントラータ やまゆり牛と生雲
丹アンティパスト 真鯛と帆立貝のタ
ルタル仕立て 金
箔とキャビアセコンドアンティパ 蝦夷鮑と茸
ストズッパ 楚蟹と冬野菜のコ
ンソメスープパスタ 白子とカラスミのフェ
デリニーペッシェ イセエビのカダイフ
巻き
甲殻類の赤ワイン
ソースカルネ 黒毛和牛フィレ肉と
フォアグラ
黒トリュフ マデラ
酒のソース

ドルチェ ティラミス

小菓子 ガレットデロワ

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。

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 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。

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～年末年始メニュー～

メニュー名: **お子様プレート**

期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金: 10/1より 2,640円

メニュー名: **年末年始グランドブッフェ**

期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金: 13歳以上 7,700円
70歳以上 7,150円
7～12歳 4,400円
4～6歳 2,750円

メニュー名:

年末年始グランドブッフェ テイクアウト

期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金: 13歳以上 7,700円
70歳以上 7,150円
7～12歳 4,400円
4～6歳 2,750円