



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

The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名:碧(あお)会席

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:8,800円

■お品書き

旬肴 吾運福和え 白子くりーむ
蓮根 蒟蒻 大根 人参
法蓮草ぶぶあられ 松葉蕎麦
蟹砵寿司
胡麻翹 柊添えて椀盛 春泥仕立て
蕪餅 焼鯉 梅に鶯 水辛子

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 金目鯛九条焼き
のし梅 酢取り玉
牛筍煮 大浦牛蒡
梅花麩 さや
白根三つ葉 炙り帆立留肴 雪中鍋
鱧 御殿場地鶏 芹 三島茸 針柚子食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁食後 雪化粧
静岡苺 ピスタチオムース
求肥 粉糖

メニュー名:黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:10,890円

■お品書き

通肴 白根みつばのおしたし

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 金目鯛九条焼き
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
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】

メニュー名:黒毛和牛のすき焼き

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:10,890円

■お品書き

通肴 白根みつばのおしたし

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 金目鯛九条焼き
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
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。

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。

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(しゅぎょく)会席

期間: 2025年1月4日～2025年2月28日ま

で

料金: 11/1より 12,100円



■お品書き

- 旬肴 白根みつばのおしたし
子持ち昆布砵巻き 黄味
酢
河豚松前 煮鮑 いくら 菜
花
河豚皮煮凝り
- 椀盛 寒蜆の土瓶蒸し
- 造里 冬ざれ見立て
- +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 黒陸の浸け焼き 丸大根
三島野菜の味噌くりいむ
そうす
- 暖物 小鍋仕立て
かに 筍 芹 御殿場地鶏
- 留肴 国産牛ローストのかぶら蒸
し
とりゆふ鱈甲飴
- 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

食後 雪化粧
静岡苺 ピスタチオムース
求肥 粉糖
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」～洋食～

メニュー名: グラティート

期間: 2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金: 8,800円

■お品書き

エントラータ シェフからの一皿

アンティパスト 鴨胸肉のロースト

苺とゴルゴンゾーラのイン
ンサラータズッパ 新玉葱のポタージュ 箱
根の湯葉とカラスミパスタ 3種の貝と4種の茸ラゲー
アーリオオーリオ フェ
デリーニカルネ イベリコ豚のローストとリー
ドヴォー※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。

ドルチェ 蜜柑のコンポート

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 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: インコントロ

期間: 2025年1月4日～2025年1月31日まで
料金: 12,100円

■お品書き

エントラータ シェフからの一皿

アンティパスト 蔘の薑のフリット

ズッパ 真鱈と若芽のポツシェ コ
ンソメ仕立てパスタ 渡り蟹と法蓮草のリング
イネペツシェ 鮫鱈の生ハム巻き
牛蒡とポルチーニ茸の
ピュレ 軽いバルサミコカルネ 国産牛ロースと上州葱の
ロースト
エシャロットソース※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。ドルチェ ホワイトチョコのテリーヌ
ベリーソースコーヒー 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:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:11,000円



■お品書き

エントラータ 蕪のコンソメ煮と甘海老

通肴 季節の葛豆腐
子持ち昆布土佐和え
福豆 煮蛸 胡麻鰯 柊添えて

ズッパ 新玉葱のポタージュ 箱根の湯葉とカラスミ

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 根菜煮合わせ
蟹餡掛け

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 ホワイトチョコのテリーヌ
ベリーソース

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」～お子様メニュー～

メニュー名: **お子様コース**

期間: 2025年1月4日～2026年3月31日ま

で

料金: 4,400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:2025年1月1日～2025年1月3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
- 祝肴 紅白梅なます 芹
鯛松前千枚重ね 黄味酢
黒豆松葉 煮鮑
- 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 帆
立
あしらい一式
- 多喜物 松竹梅 煮合わせ
松笠慈姑 竹の子 梅大
根 梅人参 菜種
鱈鱈鮓
- 肉料理 和牛フィレ肉のソテー 季
節の温野菜と共に
和風おろしのソース
- 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 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:【年末年始 和食】玉葉
期間:2025年1月1日～2025年1月3日まで
料金:15,400円

■お品書き

- 祝い肴 紅白梅なます 黄味酢
鯛松前千枚重ね 菜種
子持ち海老きゃびあ 子
持ち昆布
- 椀盛り 箱根湧水 若水仕立て
東雲真丈 網笠蕪 紅白
結び
神馬草 口柚子
- 御造り 本鮪 久重 伊勢海老 河
豚昆布 唐墨
あしらい一式
- 家喜物 甘鯛西京焼き 紅白酢取り
玉
鮑磯焼き 肝そうす
鰻八幡巻き 紅白蕪玉百
合根
黒豆珈琲寄せ 金箔 大
王松
- 寿乃物 津和井蟹 酢ゼリー掛け
筍 若布 針生姜
- 多喜物 和牛のかぶら蒸し
生雲丹のせて トリュフ鬘
甲餡 山葵
- 食事 五目蒸し寿司
穴子 いくら 蟹 サーモン
玉子焼き
蛤の赤出汁 香の物
- 食後 静岡マスクメロン あまおう
アングレーズ シャンパ
ンゼリー
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。

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】

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
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
デリーニ
- 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 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。

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～年末年始メニュー～

メニュー名:新春特別朝食 祝膳

期間:2025年1月1日～2025年1月1日まで

料金:祝膳 7,150円

お子様御膳 小学生まで 3,300円

■お品書き

壹の重

貳の重

飯物

汁物

【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:新春特別朝食 祝膳

期間:2025年1月1日～2025年1月1日まで

料金:祝膳 7,150円

お子様御膳 小学生まで 3,300円

■お品書き

壹の重

貳の重

飯物

汁物

【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～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

メニュー名: **新春朝食ブッフェ**

期間: 2025年1月1日～2025年1月4日まで
料金: 13歳以上 3,630円
7～12歳 2,255円
4～6歳 1,650円

メニュー名: **新春特別朝食 祝膳 テイクアウト**

期間: 2025年1月1日～2025年1月1日まで
料金: テイクアウト 祝膳 7,150円
テイクアウト お子様祝膳 小学生
まで 3,300円