



The Dining「四季彩」～buffet～

メニュー名: **グランドbuffet**

期間: 2024年4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

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」～和洋～

メニュー名:四季-Sai(しきさい)

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:14,520円



■お品書き

エントラータ 桃と甘海老のカプレーゼ風

アンティパスト 穴子と焼きナスのテリーヌ

椀盛り 箱根湧水 清汁仕立て
鱧葛蒸し 冬瓜 煮梅
口柚子

造り みはからい

+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

焼八寸 富士山麓裾野産 鮎一
汐焼き
四季彩風八寸盛り合わせ

冷鉢 折戸茄子冷し田楽

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー
新緑野菜と共に
+2,200円で「和牛」にご変更いたします。

メニュー名:Aji-彩(あじさい)

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:9,900円



■お品書き

エントラータソフトシェルシュリンプのフリット

前菜 冷し鴨冬瓜 じゅれ

ズッパ 玉蜀黍の冷製スープ

造り みはからい

+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

暖物 金目鯛薯蕷蒸し

進肴 夏野菜の蕃茄酢掛け

カルネ 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」にご変更いたします。食事 魚沼産こだわり米 雪椿の
土鍋御飯
香の物 赤出汁デザート ヴァシュラントロピカル
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。

食事 魚沼産こだわり米 雪椿
の土鍋御飯
香の物 赤出汁

デザート 桃のスープ
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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】まつたけ
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

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。

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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
【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

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: **チェーロ**

期間: 2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金: 9,900円



■お品書き

エントラータ 桃と甘海老のカプレーゼ
風

アンティパスト 穴子と焼きナスのテリーヌ

ズッパ ムール貝のスープ仕立て
クスクスを添えて マリナーラ風

パスタ 生うにのアーリオオーリオ フェデリーニ

ペッシェ 太刀魚と帆立貝のパート
フィロ包み バニェットソース

カルネ 国産牛フィレ肉と夏野菜の彩り
+2,200円で「和牛」にご変更いたします。

ドルチェ ヴァンシュラントロピカル
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。

+2,200円でコース内のお肉料理を「和牛」にご変更いたします。

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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ

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

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:オルト

期間:2019年11月1日～2024年12月30日

まで

料金:7,865円



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7月1日～2024年8月31日まで
料金:9,900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
※8/10～18は仕入れの都合上、ご用意いたしかねます

暖物 金山寺焼き あしらひ

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。

また、黒毛和牛から松阪牛へ変更の場合、お一人様1100円でご案内できます。(松阪牛は130gのみのご案内です。)

メインのお肉の増量・変更をぜひご確認ください。

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:8,250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

組肴 金山寺焼き あしらひ
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

食後 マンゴー 白桃
西瓜のゼリー掛け チャー
ビル

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:11,000円

■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
煮鮑 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

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(パブリカ、蓮根、姫唐土)

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

留肴 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

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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭【さば】
くるみ【ごま】【大豆】 まつたけ
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

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。

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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】 まつたけ
【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

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。

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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】 まつたけ
【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

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5月1日～2024年12月30日まで

料金: 9,900円

メニュー名:

期間限定特別会席 うなぎゅう

期間: 2024年7月19日～2024年8月31日まで

料金: 14,300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12月30日
まで
料金: 2,420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



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～2024年12月30日ま
で
料金:6,655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～2024年12月30日ま
で
料金:2,420円