



The Dining「四季彩」～buffet～

メニュー名: **グランドbuffet**

期間: 2024年5月13日～2024年5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



■お品書き

キッズプレート唐揚げ、ポテト、ミニアメ
リカンドック

【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 パナナ 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」～buffet～

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

メニュー名:
平日限定サービス「キッズプレート」
期間:2024年5月13日～2024年5月31日まで



The Dining「四季彩」～和洋～

メニュー名:四季-Sai(しきさい)

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:14,520円



■お品書き

エントラータ 穴子とスカモルツァチーズ

アンティパスト 縹緲のカルパッチョ

椀盛り 青豆仕立て
黄身真丈 鮎魚女 順才
ぶぶあられ 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

メニュー名:Aji-彩(あじさい)

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:9,900円



■お品書き

エントラータ グリーンアスパラガスのフリット

通肴 鰯茄子蕎麦
海老 じゅれ

ズッパ トマトのポタージュ
モッツアレラ・バジル・空豆

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

焼八寸 宗八鰯木の芽焼き 白染め卸し
四季彩風八寸盛り合わせ

暖物 鱻鱈冬瓜 煮鮑

肉料理 国産牛ロース肉のタリアータ
新緑野菜と共に

+2,200円で「和牛」にご変更いたします。

食事 土鍋炊き魚沼産こだわり米の土鍋御飯
香の物 赤出汁

暖物 冬瓜のすうぶ煮
海老 五三竹 姫唐土 針生姜

進肴 白あすばら白和え
蓬麩 ごまごま餡

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
香の物 赤出汁

デザート トルタディリモーネ
コーヒー 紅茶 ハーブティー

デザート	はちみつのむーす	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。
	コーヒー 紅茶 ハーブティー	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。	仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。
	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。	【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
	仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。	■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 パナナ オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】
	【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	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 パナナ 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5月1日～2024年6月30日まで
料金: 9,900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 帆立貝のソテーと花ズッキーニのフリット
甲殻類の赤ワインソース

ズッパ 蜆とウイキョウのスープ
仕立て

パスタ アスパラガスのトンナレツリ 'カチョエペペ
サマートリュフ

ペッシェ 魚貝類のグリルミスト

カルネ 国産牛フィレ肉のソテー
ボルト酒香る赤ワインのソース

+2,200円で「和牛」にご変更いたします。

ドルチェ トルタディリモーネ

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

メニュー名: **オルト**

期間: 2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金: 7,865円



■お品書き

エントラータ 穴子とスカモルツァチーズ

アンティパスト 縹緲のカルパッチョ仕立て

ズッパ トマトのポタージュ
モッツアレラ・バジル・空豆

パスタ 名古屋コーチンのラグー
とズッキーニのカサレツェ

ペッシェ イサキのフリットとカポナータ

カルネ かながわ百選銘柄豚 'やまゆり豚' のソテー

+2,200円で「和牛」にご変更いたします。

ドルチェ チェリーのコンポートとレアチーズ

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 パナナ 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。

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 パナナ 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6月30日まで
料金:9,900円

■お品書き

通肴 青豆豆腐 胡麻餡

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 炙り煮穴子

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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに

メニュー名:黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:9,900円

■お品書き

通肴 青豆豆腐 胡麻餡

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 炙り煮穴子

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 パナナ 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。

■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 パナナ 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」～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