



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 縹緋のカルパッチョ

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 縹緋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ッツェ

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・変更をぜひご確認ください。

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・変更をぜひご確認ください。

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:尤(ゆう)会席

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで
料金:11,000円

■お品書き

旬肴 あめーら 煮鮑 姫おくら
黄味酢 とろろ昆布
稚鮎唐揚げ
絹糸素麺 檸檬

小吸 三島馬鈴薯の摺り流し
順才 口胡椒

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

焼物 本日の焼物

組肴 松阪牛三味
ロースト
さっと煮
握り

留肴 伊勢海老貝足煮
箱根レタス 雲丹餡

食事 うなぎ御飯
香の物 赤出汁

食後 静岡マスクメロン 佐藤錦

コーヒー 紅茶 ハーブティー
緑茶

特定原材料28品目のアレルギーをお持ちのお客様につきましては、申し訳ございませんがご提供できかねます。あらかじめご了承くださいませ。
また、同メニューを複数回ご利用いただく場合に

■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。

つきましてはメニュー変更の対応等はできかねます。

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。

The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名: 碧(あお)会席

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで
料金:8,250円



■お品書き

旬肴 青豆葛寄せ
うり山葵浸し 粒貝
白あすぱらの白和え
蓬鮎 ごまごま餡

三島馬鈴薯の摺り流し
 じゃが芋万頭 合鴨 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
富士白糸清流鱒浸け焼き
紫蘇オイル
あしらい
冬瓜すうぷ煮
五三竹 姫唐土 海老 友
地飴 生姜
吸酢浸し
順才 蓮芋 山桃

留意 お茶鍋仕立て
 地鶏と季節の野菜

食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

食後 豆乳パンナコッタ
粒餡 キウイ 青黄粉

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