



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

食事	魚沼産こだわり米 雪椿 の土鍋御飯 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。
デザート	桃のスープ コーヒー 紅茶 ハーブ ティー	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

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前
にご申請くださいませ。

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。

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

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