



箱根甲子園 The Dining「四季彩」〜buffet〜

メニュー名:テイクアウトグランドbuffet

期間:2025年3月1日〜2025年4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



■お品書き

メイン

握り寿司

御造り

天麩羅

本日の麺 豚骨ラー

メンまたは田舎蕎麦

厳選ローストビーフ

和食

鰯おぼろ
うどん
小田原風おでん
百合根の葛寄せ
水菜と河豚の身浸し
天城の山葵漬けとい
ぶりがっこ
合鴨と三島葱のオイ
ル和え
海老と筍の木の芽和
え
三島産新じゃがの肉
じゃが
天城山葵の落味噌
鶏の煮凝り
箱根西麓春キャベツ
と浅利のお浸し
菜の花と帆立の辛子
和え
ちまき
海老餃子
竹の子御飯
麺葉味
蕎麦
箱根大平台角山の
湯葉
駿河焼きそば
うすい豆腐
蓬麩の赤出汁
箱根山麓豚の山賊
焼き風
牛すじ煮凝り
お子様プレート
菜の花と帆立の辛子
和え
鰯ごはん
根菜煮合わせ 蟹餡
掛け
鱧の蕪蒸し
小河豚のから揚げ
いぶりがっこ と 天
城の山葵漬け
湘南ポークと西湘野
菜のちり鍋
赤魚南蛮漬け
水菜と河豚の身浸し
合鴨の西京蒸しと三
島葱オイル和え
御殿場コシヒカリ 白
米
蜆の赤出汁
箱根大根漬け
黒はりはり漬け
ミックス漬け
とろろ
南蛮味噌胡瓜
ふりかけ かつお
ふりかけ たまご

洋食

パエリアリゾット
ハニーマスタードソー
ス
ピッツァ カルボナー
ラ
ディアブルチキン
ミネストローネ
グリーンピースムース
カポナータ
赤魚 アクアパッツァ
ミニチーズドッグ
鯉のたたき 大葉ニ
ンニク醤油
スモークサーモンリ
エット
ハンバーグ デミグ
ラスソース
紅茶鴨とブロッコリー
のおろし玉葱醤油ソー
ス
スモークサーモンク
リームチーズ
季節のグリーンサラ
ダ
オニオンサラダ
水菜
ミニトマト
フレンチドレッシング
和風ドレッシング
すりおろし野菜ドレ
ッシング
ノンオイル青じそドレ
ッシング
胡麻ドレッシング
シェフ特製牛すじ煮
込みカレー
らっきょう
福神漬
バケット
コーンパン
胡麻パン
ローストクルトン
パウダーチーズ

デザート
みかんのタルト
抹茶のフィナンシェ
ティラミス
チョコレートムース
ミニロールケーキ
イチゴケーキ
抹茶ロール
リンゴゼリー
カヌレ
チョコレートケーキ
わらび餅と黒蜜
チョコロール
プリン
大福
季節のフルーツ盛り
合わせ
チョコレートファウン
テン
バニラアイス
チョコアイス
ストロベリーマスカル
アイス
ソフトクリーム バニ
ラ
ソフトクリームあまお
う

土日祝日限定キッズ やきそば
コーナー たこ焼き
鶏の唐揚げ
ポテトフライ
ミニチーズドッグ
ハンバーグ デミグ
ラスソース

平日限定キッズプレーキッズプレート(ポテ
ト・唐揚げ・アメリカン
ドッグ)

お料理内容は、予告なく変更する場合がございます。
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。

【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。



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名: 珠玉(しゅぎよく)

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 12,100円



■お品書き

春肴 一、春菜と貝 山葵ぜりー
平貝 北奇貝 煮鮑 うるい
独活 ごごみ
一、穴子桜寿司 酢取り桜花

椀盛 桜鯛にゆうめん
桜の花 菜の花

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

焼物 富士清流鱒木の芽焼き
鰻巻織 天豆 花卉百合根 桜大根酢取り

暖物 旬菜小鍋仕立て
筍 若布 伊勢海老 蛸 烏賊 蕨

留肴 国産牛のロースト 蔘味噌のそうす
蔘の唐白仙揚げ

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

メニュー名: 碧(あお)

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 8,800円



■お品書き

春肴 一、春きゃべつのおしたし
桜海老 しらす じゅれ 針生姜

椀盛 春菜沢煮仕立て
菜の花 独活 蔘 蕨 小玉真丈 口木の芽

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 一、桜鯛蔘味噌焼き
花卉百合根 天豆 煎玉

一、牛じゃが(新じゃが、新玉葱)
桜人参 針さや 黒胡椒

一、蛸烏賊 つんつん漬け 木の芽

留肴 若竹鍋
筍 若布 蛤 三島茸

食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

メニュー名: 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 10,890円



■お品書き

通肴 蓬豆腐 花卉百合根
春菜のおしたし

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 桜鯛蔘味噌焼き
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 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

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1452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。

17:20～/19:45～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8品目

食後 桜の羊羹 金平糖
伊豆の苺 抹茶ほいっぷ
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。

17:20~/19:45~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。

【アレルゲン情報】

■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。

食後 桜の羊羹 金平糖
伊豆の苺 抹茶ほいっぷ
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。

17:20~/19:45~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。

【アレルゲン情報】

■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。

【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。



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名: 黒毛和牛のすきやき

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日
まで
料金: 10,890円



■お品書き

通肴 蓬豆腐 花卉百合根
春菜のおしたし

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 桜鯛蒔味噌焼き
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

ぽん酢 胡麻たれ 紅葉
卸し 浅葱

食事 魚沼産こだわり米 雪椿
香の物 赤出汁

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1452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。

17:20～/19:45～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。



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～イタリアン～

メニュー名: **インコントロ**

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 12,100円



■お品書き

- エントラータ スカモルツァチーズのフリット
- アンティパスト オマール海老のエマンセ
コンソメジュレと春野菜
- ズッパ ホワイトアスパラガスの
ポタージュ
カプチーノ仕立て
- パスタ 焦がし小麦のオレキエッ
テ
蛍烏賊
炙り雲丹 菜の花 春トマト
- ペッシェ カサゴと白海老
春豆と浅利のスープ仕
立て
- カルネ フォアグラを詰めた仔羊
のロースト
島らっきょう 新じゃが
落の薑
- ※+2,200円で「和牛フィレ」
にご変更いたします。
- ドルチェ 苺のミルフィーユ
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。

17:20～/19:45～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。

メニュー名: **グラディート**

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 8,800円



■お品書き

- エントラータ スカモルツァチーズのフリット
- アンティパスト 真鯛・紅富士鱒・帆立
貝のカルパッチョ
苺とベリーソース
- ズッパ 春トマトのポタージュ
甘海老のタルタルとグ
リーンピース
- パスタ スパゲッティー カルボ
ナーラ
マッシュルーム 菜花
- ペッシェ・カルネ下記のメニューから
おひとつお選びいただ
けます。
- 魚料理
沼津港から届いた白身
魚と赤海老・グリーンア
スパラ
蛤のスープ仕立て
- 肉料理
鴨胸肉のロティ 新じゃ
がとローズマリー
トランペット茸のソー
スで

※+2,200円で
「和牛フィレ肉のソテー
と春野菜
赤ワインソース」にご
変更いたします。

ドルチェ 苺のティラミス

【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。

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。

17:20～/19:45～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。

箱根甲子園 The Dining「四季彩」～和洋折衷～

メニュー名:和洋折衷コース「ふくさ」
期間:2025年3月1日～2025年4月30日
まで
料金:11,000円



■お品書き

エントラータスカモルツァチーズのフリット

通肴 一、蓬豆腐 花卉百合根
一、春菜のおしたし 桜湯葉
一、蛍烏賊糍漬け

ズッパ 春トマトのポタージュ
甘海老のタルタルとグリーンピース

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

陽皿 富士清流鱒木の芽焼き
浅利と若竹の煮浸し

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 苺のミルフィーユ

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。

17:20～/19:45～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「大人」夕食メニュー(和洋)
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名：
低アレルゲン「お子様」朝食メニュー
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:1,320円

メニュー名：
低アレルゲン「大人」朝食メニュー
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:2,695円

メニュー名：
低アレルゲン「大人」夕食メニュー(洋)
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名：
低アレルゲン「お子様」夕食メニュー
期間:2025年3月1日～2030年3月31日まで
料金:2,640円

箱根甲子園 The Dining「四季彩」～お子様メニュー～

メニュー名:【洋食】お子様コース

期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで

料金:(12歳までのお子様限定) 4,400円



■お品書き

アンティパスト・ミスト 季節の前菜を盛り合わせて
*天使海老のカダイフ巻き揚げ
*生ハムと春トマトのサラダ
*スカモルツァチーズのパネ

パスタ 帆立貝とズワイガニのスパゲティー

カルネ 国産牛フィレ肉のソテー
季節の春野菜と共に

デザート 春苺のパフェ
パン
コーヒー 紅茶 ハーブティー

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが前もってご連絡をお願いいたします。ご来店時のご申告はご対応できかねます。

こちらのメニューは12歳までのお子様限定にてご提供いたします。

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:【洋食】お子様プレート

料金: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 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。



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～朝食～

メニュー名:朝食buffet

期間:2020年7月19日～2026年3月31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～2029年3月31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



箱根翡翠 日本料理「一游」 日本料理【テーブル席】【カウンター(限定8席)】

メニュー名:
匠 ~炭焼き黒毛和牛がメインの贅
沢日本料理~
期間:2025年4月1日~2025年5月11日ま
で
料金:22,000円



■お品書き

前菜 赤貝のぬた和え 片栗菜
おこげ 枸杞
蓬豆腐 山葵 美味出汁
花卉百合根
菜種寿司 蚕豆艶煮 鯛の
子寄せ白子掛け
車海老塩湯 穴子八幡巻き
うすい豆カステラ
多良の芽おかき揚げ 白魚
新挽揚げ 花卉百合根散し

吸物 春磯すり流し仕立て
筍饅頭 ぶぶあられ う
るい 木の芽

造里 旬のお魚盛り合わせ
あしらい一式

合肴 黒毛和牛炭焼き 80g
炭焼き野菜 春野菜
彩々
塩 山葵 大根おろし
ポン酢

酢物 蛸烏賊 独活 野蒜 湘南
ゴールド
アマランサス クレイジー
ビー 黄身酢

食事 山形県産つや姫の土鍋御
飯
赤出汁 御菜色々

デザート 季節の果物と氷菓子

【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:
いち游 ~季節の恵みを味わう本格
日本料理~
期間:2025年4月1日~2025年5月11日ま
で
料金:16,500円



■お品書き

前菜 赤貝のぬた和え 片栗菜
おこげ 枸杞
蓬豆腐 山葵 美味出汁
花卉百合根
菜種寿司 蚕豆艶煮 鯛の
子寄せ白子掛け
車海老塩湯 穴子八幡巻き
うすい豆カステラ
多良の目おかき揚げ 白魚
新挽揚げ 花卉百合根散し

吸物 清汁仕立て
鮎並葛打ち 桜道明寺
神馬草 桜花

造り 旬の鮮魚
あしらい一式

煮物 若竹煮
新若布 鮑 若牛蒡 木
の芽

合肴 金目鯛若草焼き ホワイト
アスパラ塩麴巻き
葉付玉葱味噌掛け

プラス3,850円で黒毛和牛ス
テーキ60g
サーロイン又はフィレにご変
更できます

酢物 蛸烏賊 独活 野蒜 湘南
ゴールド
アマランサス クレイジー
ビー 黄身酢

メニュー名:おこさまステーキセット
期間:2025年4月1日~2026年3月31日ま
で
料金:12歳までのお子様限定 7,370円



■お品書き

メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造
り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌
汁 ・デザート

【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。

食事 山形県産つや姫の土鍋御飯
赤出汁 香の物

デザート 季節のデザート

【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。



箱根翡翠 日本料理「一游」 日本料理【テーブル席】【カウンター(限定8席)】

メニュー名:おこさまセット

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:12歳までのお子様限定 4,730円



■お品書き

- ・メインプレート ・お造り
- ・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

【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。

箱根翡翠 日本料理「一游」 鉄板焼き【カウンター席】

メニュー名:海の幸の鉄板焼コース
期間:2025年4月1日～2025年4月30日まで
料金:24,200円



■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
オードブル	初鯉の瞬間揚げ グリビッシュソース
魚料理	アイナメのソテー 白ワインのソース 春のイメージ
スープ	新玉葱のスープ
オマール海老の鉄板焼	オマール海老の鉄板焼 春野菜とピストゥーソース
サラダ	自家製サラダ
鮑の鉄板焼	鮑の鉄板焼
お食事	ガーリックライス 又は 炙りネギトロの出汁茶漬け
	赤出汁 香の物

※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もございます。

デザート 季節のデザート

【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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:
オマール海老と黒毛和牛のコース
期間:2025年4月1日～2025年4月30日まで
料金:19,360円



■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
オードブル	松坂豚ロース肉のソテー 山椒のソース
スープ	新玉葱のスープ
オマール海老の鉄板焼	自家製ピクルス マスタードオニオン
サラダ	季節のサラダ
黒毛和牛の鉄板焼	サーロイン肉100g 又は ファイル肉80g 季節の焼き野菜
お食事	ガーリックライス 又は 炙りネギトロの出汁茶漬け
	赤出汁 香の物

※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もございます。

デザート 季節のデザート

【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:鮑と黒毛和牛のコース
期間:2025年4月1日～2025年4月30日まで
料金:19,360円



■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
オードブル	松坂豚ロース肉のソテー 山椒のソース
スープ	新玉葱のスープ
鮑の鉄板焼	自家製ピクルス マスタードオニオン
サラダ	自家製サラダ
黒毛和牛の鉄板焼	サーロイン肉100g 又は ファイル肉80g 季節の焼き野菜
お食事	ガーリックライス 又は 炙りネギトロの出汁茶漬け
	赤出汁 香の物

※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もございます。

デザート 季節のデザート

【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。



箱根翡翠 日本料理「一游」 鉄板焼き【カウンター席】

メニュー名:黒毛和牛コース
期間:2025年4月1日～2025年4月30日まで
料金:16,940円



■お品書き
アミューズ 本日のアミューズ
オードブル 初鯉の瞬間揚げ
グリビッシュソース
スープ 新玉葱のスープ
サラダ 季節のサラダ
黒毛和牛の鉄板焼サーロイン肉150g
又は ファイル肉120g
季節の焼き野菜
お食事 ガーリックライス 又
は 炙りネギトロの
出汁茶漬け

赤出汁 香の物

※ガーリックライス
がお苦手な方には
白米のご用意もござ
います。

デザート 季節のデザート

【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:
お子様サイコロステーキセット
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:100g 6,600円
50g 3,630円

■お品書き

本日のポタージュスープ
サイコロステーキの鉄板焼
き

焼き野菜

白御飯 味噌汁 香の物

デザート

【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:お子様ハンバーグセット(150g)
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:4,235円

■お品書き

本日のポタージュスープ
ハンバーグステーキの鉄板
焼き

目玉焼き 焼き野菜

白御飯 味噌汁 香の物

デザート

【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。



箱根翡翠 日本料理「一游」 朝食

メニュー名: **和朝食膳**

期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 3,300円

メニュー名: **洋風朝食膳**

期間: 2023年1月5日～2026年3月31日まで
料金: 3,300円

メニュー名: **お子様和朝食膳**

期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 1,815円

メニュー名: **お子様洋風朝食膳**

期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 1,815円