



## 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:2024年2月1日～2025年8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

## 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5月1日～2025年6月30日まで  
料金: 12,100円

■お品書き

- 旬肴 木の芽和え  
平貝 五三竹 独活  
煮鮑 花穂  
灘和え  
蛸烏賊 鯛酒盗 大吟醸  
ちーず
- 椀盛 立夏新緑仕立て  
山吹真丈 鮎魚女 順才  
花柚子
- 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
- 焼物 宗八鯉木の芽焼き 骨煎餅  
白染め卸し
- 暖物 静岡銘茶の茶香鍋  
御殿地鶏 伊勢海老 箱根レタス 三島茸
- 留香 相州牛と足柄なすの取り合わせ  
箱根湯葉 雲丹 みたらし  
餡 山葵
- 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5月1日～2025年6月30日まで  
料金: 8,800円

■お品書き

- 旬肴 白あすばら白和え  
白セロリ 蓬麩 ごまごま  
館  
桜海老の冷し玉  
順才 生姜じゅれ
- 椀盛 箱根西麓三島じゃが芋の摺り流し  
じゃが芋万頭 合鴨 赤胡椒
- 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 富士清流鱒紫蘇焼き  
足柄なす田楽  
甘海老東寺巻き 三島きゃべつ  
鱈甲餡 水辛子  
岩水雲 小柱 落とし芋
- 留香 相州牛七彩蒸し  
曾我の梅味噌ぼんず
- 食事 魚沼産こだわり米 雪椿  
香の物 赤出汁
- 食後 白桃のぷりん  
湘南ゴールドのゼリー

メニュー名: 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

期間: 2025年5月1日～2025年6月30日まで  
料金: 10,890円

■お品書き

- 通肴 鯧茄子 茶蕎麦 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
- 暖物 甘海老東寺巻き 三島きゃべつ  
べっこう餡 からし
- 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 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
- 水菓子 アイスト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。

食後 白桃のぷりん  
湘南ゴールドのゼリー  
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  
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。

【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:黒毛和牛のすきやき

期間:2025年5月1日～2025年6月30日  
まで

料金:10,890円



### ■お品書き

通肴 鯿茄子 茶蕎麦 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

暖物 甘海老東寺巻き 三島きやべつ

べっこう餡 からし

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 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

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5月1日～2025年6月30日まで  
料金:12,100円

## ■お品書き

エントラータ グリーンアスパラ  
生ハム パルミジャーノアンティパスト 鱈のベッカフィーコ  
フェネルピューレ

ズッパ ミネストローネ

パスタ 富士紅鱒  
ウイスキークリームパ  
スタペツェ イサキのソテー  
アーティチョーク バリ  
グール風カルネ やまゆり牛ロースグリエ  
白いんげん豆カスレ  
牛蒡フリット※+2,200円で「和牛フィレ」  
にご変更いたします。

ドルチェ メロンスープ

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。17:20～/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

メニュー名:グラディート

期間:2025年5月1日～2025年6月30日ま  
で  
料金:8,800円

## ■お品書き

エントラータ 生ハム マンゴー  
パルミジャーノアンティパスト 鱈のタリアータ  
ルッコラ グリビッシュソー  
ス

ズッパ 蛤のフラン

パスタ タリアテッレ  
鮎と空豆 ジェノベーゼカルネ 仔羊のロティ  
レモンソース※+2,200円で「和牛フィレ」  
にご変更いたします。

ドルチェ オレンジのセミフレッド

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 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。

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5月1日～2025年6月30日まで  
料金:11,000円



## ■お品書き

エントラータ生ハム ルッコラ  
パルミジャーノ

通肴 もずく酢に小柱 落とし芋  
白胡麻豆腐に茶湯葉 ごま  
ごま餡  
鯿茄子に茶蕎麦 じゅれ

ズッパ ミネストローネ

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 箱根西麓三島キャベツと穴子の重ね  
地酒箱根街道の酒粕を使った味噌くりいむそうす  
牛蒡のそばーじゅ 静岡茸のグリル 水辛子

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー  
季節の野菜と共に

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 メロンスープ

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。

17:20~/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 バナナ  
オレンジ カンチューナッツ 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5月1日～2025年6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  
\*ベーコンと法蓮草のキッシュ  
\*生ハムとモツアレラのサラダ  
\*季節野菜

パスタ たらこクリームパスタ

カルネ 国産牛フィレ肉のソテー  
季節の野菜と共に

デザート オレンジのパフェ  
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 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:【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 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」～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 ~炭火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 黒毛和牛炭火焼き 80g  
炭火焼き野菜 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:

匠 ~炭火焼き黒毛和牛がメインの贅  
沢日本料理~期間:2025年5月12日~2025年6月30日ま  
で  
料金:22,000円

■お品書き

前菜 雲丹とトマトの煮凝り 新萼  
菜と蛸のレモン酢  
白瓜の雷干しと穴子白焼き  
菖蒲百合根  
茗荷寿司 陸蓮根の鑄込み  
笹巻麩  
桜蝦と蚕豆のかき揚げ

吸物 もろこしすり流し仕立て  
金目鯛火取り 焼き白胡  
麻豆腐  
翡翠冬瓜 新生姜

造里 旬のお魚盛り合わせ  
あしらい一式

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

酢物 どぐろ笹漬け 甘海老の昆  
布メ ずいき  
甘長 土佐酢ジュレ

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】  
【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

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

【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。

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 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」 日本料理【テーブル席】【カウンター(限定8席)】

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5月12日~2025年6月30日まで  
料金:16,500円



■お品書き

前菜 雲丹とトマトの煮凝り 新蓴菜と蛸のレモン酢  
白瓜の雷干しと穴子白焼き  
菖蒲百合根  
茗荷寿司 陸蓮根の鑄込み  
笹巻麩  
桜蝦と蚕豆のかき揚げ

吸物 清汁仕立て  
伊勢海老の按平 翡翠冬瓜  
結びずいき 青柚子

造り 旬の鮮魚  
あしらい一式

羹 鮑と鱧鱈の小鍋仕立て  
焼き白胡麻豆腐 金華  
餡 白髪葱 実山椒

合肴 若鮎炭火焼き  
五三竹味噌掛け 水茄子 緑酢

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 近江鴨ロースとらっきょ醤油漬け セロリ  
土佐酢ジュレ タスマニアマスタード

食事 山形県産つや姫の土鍋御飯  
赤出汁 香の物

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 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: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 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。



## 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」 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5月1日～2025年5月31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	牡丹海老のマリネと燻製したクリーム
魚料理	メバルのソテー エストラゴンの焦がしバターソース
スープ	大蒜のスープ
オマール海老の鉄板焼	オマール海老の鉄板焼 トリュフの香り
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5月1日～2025年5月31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	アベニールのプレゼ 生ハムと蛤の香り
スープ	大蒜のスープ
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5月1日～2025年5月31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	アベニールのプレゼ 生ハムと蛤の香り
スープ	大蒜のスープ
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5月1日～2025年5月31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 牡丹海老のマリネと  
燻製したクリーム  
スープ 大蒜のスープ  
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