



箱根甲子園 The Dining「四季彩」〜buffet〜

メニュー名: **グランドbuffet**

期間: 2024年4月1日〜2027年3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:花美月(はなみづき)

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

前菜	芋茎 鮑 胡麻 鴨 湯葉 茗荷 貝割れ わさび キャビア
お椀	玉蜀黍 すり身 順才 ミニオクラ 柚子
造り	お造り盛り合わせ あしらい一式
煮物	羽太 丸茄子 生雲丹 木の芽 生姜
焼物	鱸 九条葱 ブッキーニ
	※+2,200円で【国産牛ローストフォアグラ味噌焼き 焼き野菜】にご変更いたします。
	※+3,300円で【国産牛ローストフォアグラ味噌焼き 焼き野菜】を追加いたします。
食事	浅利の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
水菓子	梅酒 紫蘇パープル 梨 梅シャーベット 柚子果汁
	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。

メニュー名:松阪牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

前菜	芋茎と酒蒸し鮑の肝胡麻和え
造り身	お造り3種盛り あしらい一式
お肉	松坂牛ロース130g
具材	白菜 水菜 茼 長葱 椎茸 榎木 巻き湯葉 豆腐 葛切り しゃぶ餅
食事	ご飯 赤出汁 香の物
和味	アイス フルーツ 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 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。

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。

メニュー名:松阪牛すきやき

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

前菜	芋茎と酒蒸し鮑の肝胡麻和え
造り身	お造り3種盛り あしらい一式
お肉	松阪牛ロース(130g)
具材	白菜 水菜 茼 長葱 椎茸 榎木 巻き湯葉 豆腐 葛切り しゃぶ餅
食事	ご飯 赤出汁 香の物
和味	アイス フルーツ 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 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。

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:伊心彩(いしんさい)

期間:2025年7月1日～2025年8月31日
で
料金:9,900円



■お品書き

エントラータ ブッラータと葡萄のアグ
ロドルチェ

ズッパ ビーツとジャガイモの冷
製スープ
パーネカラザウ クリー
ムチーズとカラスミ添え

アンティパスト サンモレ風魚介のマリネ

パスタ 焦がし小麦のカヴァテッ
リ 鴨のラグーソース
サマートリュフがけ

セカンドパスタサルシッチャとトレヴィス
フレッシュトマトの
タリオリーニ

ペッシェ 穴子のフリットカンパニョー
ラソース

※+2,200円で「国産牛」
にご変更いたします。※+
3,300円で「国産牛」を追
加いたします。

ドルチェ マンゴーのパナコッタと
キャラメルジェラート
ザバイオーネのグラ
ティートと共に
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:自由華(じゅうか)

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

エントラータ ブッラータと葡萄のアグロドルチェ

ズッパ ビーツとジャガイモの冷製スープ
パーネカラザウ クリームチーズとカラスミ添え

造り身 お造り盛り合わせ
あしらい一式

【選択式】煮物「和 煮物」

or パスタ 羽太 丸茄子 生雲丹
木の芽 生姜
又は
「洋 パスタ」
焦がし小麦のカバテツリ
鴨のラギーソース
サマートリュフがけ

【選択式】焼物「和」

鱸 九条葱 ズッキーニ
又は
「洋」
穴子のフリット カンパニョーラソース

肉料理 牛フィレ肉のグリエ 茄子のラザニアと共に
ナポリ風

【選択式】食事「和」

浅利の炊き込みご飯
赤出汁 香の物
又は
「洋」
パン

デザート マンゴーのパンナコッタと
 キャラメルジェラート
 ザバيوオーネのグラティ
 ナート

 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。

仕上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」～お子様メニュー～

メニュー名:【洋食】お子様コース

期間:2025年7月1日～2025年8月31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:朝食ブッフェ

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



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

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:22,000円

■お品書き

先付 生雲丹 茄子 卵豆腐 枝豆 キャビア

旬彩 蝦夷鮑 海老 芋茎 オクラ 茗荷 生姜 海苔酢 花穂

お吸物 ぐじ 冬瓜 青柚子 葱

割鮮 旬のお魚盛り合わせ あしらい一式

羹 鱧 加茂茄子

合肴 太刀魚 無花果 山葵 花穂

強肴 和牛ヒレ 30g フォアグラ 焼野菜

食事 玉蜀黍 サマートリュフ 赤出汁 香の物

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】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:いち游

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:16,500円

■お品書き

先付 生雲丹 茄子 卵豆腐 枝豆 キャビア

旬彩 蝦夷鮑 海老 芋茎 オクラ 茗荷 生姜 海苔酢 花穂

お椀 ぐじ 冬瓜 青柚子 葱

割鮮 旬のお魚盛り合わせ あしらい一式

烹炊 鱧 加茂茄子

合肴 太刀魚 無花果 山葵 花穂

プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ
サーロイン又はフィレにご変更できます

食事 玉蜀黍 サマートリュフ 赤出汁 香の物

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】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。



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:

【夕食】低アレルギーメニュー 大人

期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:

【夕食】低アレルギーメニュー お子様

期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで

料金:2,640円



箱根翡翠 日本料理「一游」 夕食ルームサービス

メニュー名:《黒毛和牛》ステーキ重

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:13,200円



■お品書き

メニュー ・ステーキ重 ・サラダ ・卵焼き
・香の物 ・赤出汁 ・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:《国産》うな重

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:10,340円



■お品書き

メニュー ・うな重 ・卵焼き
・香の物 ・お吸い物 ・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 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歳までのおこさま限定 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。



箱根翡翠 日本料理「一游」 夕食ルームサービス

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歳までのおこさま限定 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【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7月1日～2025年8月31日まで
料金:24,200円



■お品書き

先付け	本日の先付け
オードブル	枝豆のムースリーヌとコンソメのジュレ
魚料理	鮎のフリット 胡瓜のマリネ ライムの香り
スープ	栗かぼちゃのポタージュ
オマール海老の鉄板焼	オマール海老の鉄板焼 マルサラソース
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 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。

メニュー名:
オマール海老と黒毛和牛のコース
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:19,360円



■お品書き

先付け	本日の先付け
オードブル	グリーンアスパラのタルト フォアグラのソテー
スープ	栗かぼちゃのポタージュ
魚料理	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
肉料理	黒毛和牛の鉄板焼サーロイン肉100g 又は フィレ肉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 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

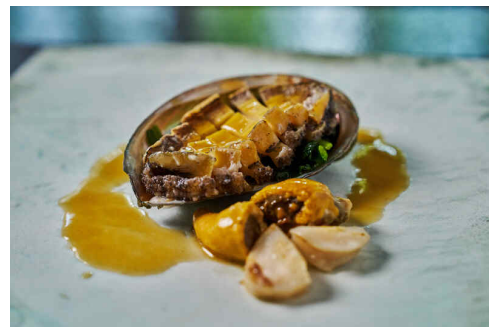
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■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7月1日～2025年8月31日まで
料金:19,360円



■お品書き

先付け	本日の先付け
オードブル	グリーンアスパラのタルト フォアグラのソテー
スープ	栗かぼちゃのポタージュ
魚料理	鮑の鉄板焼き 自家製ピクルス マスタードオニオン
肉料理	黒毛和牛の鉄板焼き サーロイン肉100g 又は フィレ肉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 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

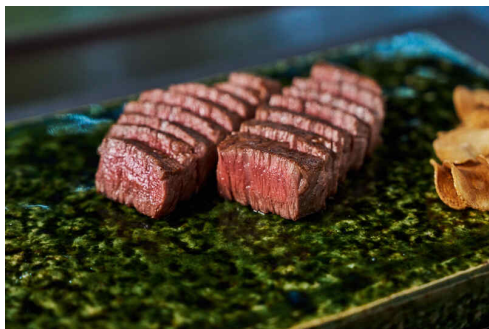
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

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【カウンター席】

メニュー名:黒毛和牛コース
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:16,940円



■お品書き

先付け 本日の先付け

オードブル 枝豆のムースリーヌとコンソメのジュレ

スープ 栗かぼちゃのポタージュ

肉料理 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 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 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 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」 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:パンケーキセット

期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:2,420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

メニュー名:

【テイクアウト限定】翡翠の「あさばん」
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:972円

メニュー名:

【朝食】低アレルゲンメニュー 大人
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:

【朝食】低アレルゲンメニュー お子様
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:1,210円



「お祝い、記念日に…」

メニュー名:デコレーションケーキ

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:3,850円～