



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

メニュー名: **テイクアウトグランドbuffet**

期間: 2024年2月1日～2026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。

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。



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、お手数ですが前もつ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

メニュー名:テイクアウト朝食buffet

期間:2025年1月4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

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60g
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」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

※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:
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

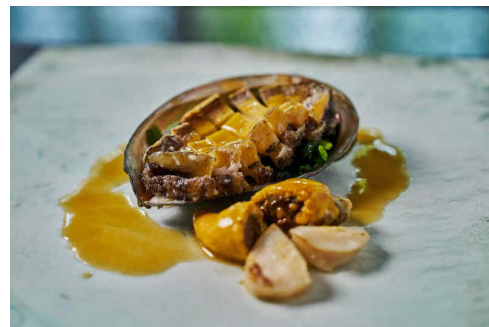
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■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

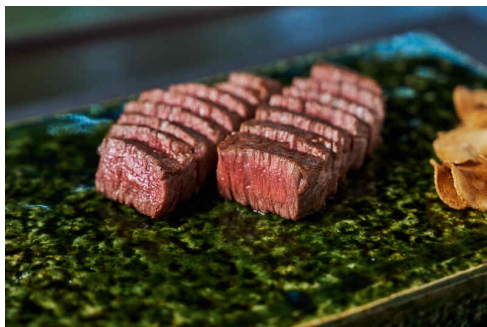
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

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: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