



箱根甲子園 The Dining「四季彩」〜buffet〜

メニュー名: **グランドbuffet【10/1〜】**

期間: 2025年10月1日〜2027年9月30日まで

料金: 13才以上 7,260円
70才以上 6,655円
7〜12才 4,840円
4〜6才 2,750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9月1日～2025年10月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

前菜 菊菜 帆立 ラディッシュ
唐墨 もち米 舞茸 椎茸

お椀 鰻 三島茸 銀杏 三つ葉
酢橘

造り身 お造り4種盛り合わせ
キャビア あしらい一式

煮物 蕪 鯛 味噌 地芽

焼物 かます 生雲丹 大黒占地
マイクロハーブ
柚子 菊花 畳いわし 以外
菊

※+2,200円で【国産牛ロース
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
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 秋鮭 いくら ご飯 軸三つ
葉
赤出汁 香の物

水菓子 巨峰 オレンジ 柚子
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。

メニュー名:松阪牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

前菜 菊菜 帆立 いくら ラディッ
シュ

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
(+4,290円で松坂牛ロース
200gに変更いたします。)

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9月1日～2025年10月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

前菜 菊菜 帆立 いくら ラディッ
シュ

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)
(+4,290円で松坂牛ロース
200gに変更いたします。)

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。

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9月1日～2025年10月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

エントラータ	季節野菜のバーニャ カウダ
Primo antipasto	帆立のカルパッチョ アンディーブと粒 マスタードのマリネ
セカンドアンティパ スト	富士山御殿どりの ロトラータストラディ バリ風トリュフの香 り
パスタ	かぼちゃのトルテッ リマントバ風
セカンドパスタ	天使の海老とポル チーニ茸のキタッラ
ペッシェ	本日鮮魚のグリル 甲殻類のソース香 草風味 (+2,200円で国産牛 フィレ肉にご変更い たします。)
ドルチェ	林檎のストウリユー デル 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。

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。



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9月1日～2025年10月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

エントラータ 季節野菜のバーニャカウダー

アンティパスト 帆立のカルパッチョ
アンディーブと粒マスタードのマリネ

造り身 お造り4種盛り合わせ
キャビア あしらいいー式

【選択式】煮物「和 煮物」

or パスタ 蕪 鯛 味噌 地芽
又は
「洋 パスタ」
南瓜のトルテッリ マントバ風

【選択式】焼物「和 焼物」

or 肉料理 かます 生雲丹 三島茸
マイクロハーブ
柚子 菊花 畳いわし
以外菊
又は
「洋 肉料理」
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
薩摩芋のピューレと人参
のクスクスを添えて

【選択式】食事「和」

秋鮭 いくら ご飯 軸三
つ葉
赤出汁 香の物
又は
「洋」
パン

デザート 林檎のストゥリューデル

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。

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。



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～お子様メニュー～

メニュー名:【洋食】お子様プレート

期間:2025年7月1日～2030年3月31日まで
料金:2,640円

■お品書き

【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:【洋食】お子様コース

期間:2025年9月1日～2025年10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 季節の前菜を盛り
ト 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 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:朝食ブッフェ【～9/30】

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:朝食ブッフェ【10/1～】

期間:2020年7月19日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320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:【9月1日より】翡翠-miyabi-
山海の贅期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:22,000円

■お品書き

先付 蝦夷鮑 車海老 秋茄子
茗荷 生姜ジュレ

旬彩 秋刀魚 いくら もって菊
壬生菜 舞茸

お吸物 ぐじ 松茸 胡桃豆腐 白葱
柚子

割鮮 旬の鮮魚 伊豆天城本山葵

羹 金目鯛 栗 黒豆 銀杏 茸
小田原産古代米

合肴 鮪 雲丹 小松菜

強肴 黒毛和牛フィレ フォアグラ

食事 天城軍鶏 赤出汁 香の物

デザート 巨峰 柚子

【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:【9月1日より】翠香-suikou-
旬食材のライトコース期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:16,500円

■お品書き

先付 蝦夷鮑 車海老 秋茄子
茗荷 生姜ジュレ

旬彩 秋刀魚 いくら もって菊
壬生菜 舞茸

お吸物 ぐじ 松茸 胡桃豆腐 白葱
柚子

割鮮 旬の鮮魚 伊豆天城本山葵

羹 金目鯛 栗 黒豆 銀杏 茸
小田原産古代米

合肴 鮪 雲丹 小松菜

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 天城軍鶏 赤出汁 香の物

デザート 巨峰 柚子

【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 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: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9月1日～2025年10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	魚介と旬野菜のマリニエール風
スープ	栗のポタージュ
オマール海老の鉄板焼	オマール海老の鉄板焼 プロヴァンスの香り
焼き野菜	季節の焼き野菜
鮑の鉄板焼	鮑の鉄板焼
肉料理	黒毛和牛の鉄板焼 ファイル40g
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:
オマール海老と黒毛和牛のコース
期間:2025年9月1日～2025年10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	魚介と旬野菜のマリニエール風
スープ	栗のポタージュ
魚料理	オマール海老の鉄板焼
焼き野菜	季節の焼き野菜
肉料理	黒毛和牛の鉄板焼サーロイン肉100g 又は ファイル肉80g
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

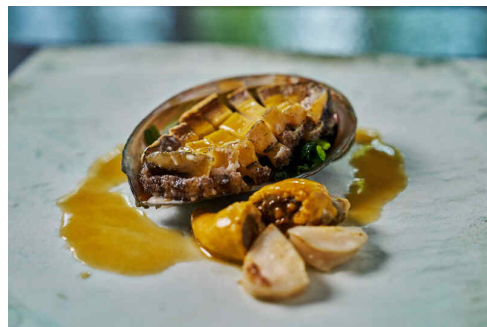
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ

■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9月1日～2025年10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	魚介と旬野菜のマリニエール風
スープ	栗のポタージュ
魚料理	鮑の鉄板焼
焼き野菜	季節の焼き野菜
肉料理	黒毛和牛の鉄板焼き サーロイン肉100g 又は ファイル肉80g
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

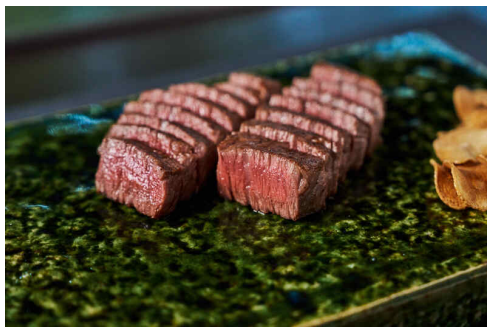
【牛肉】【鶏肉】 豚肉【あわび】
【いか】 いくら 鮭 さば
ごま【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

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【カウンター席】

メニュー名:黒毛和牛コース
期間:2025年9月1日～2025年10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 魚介と旬野菜のマリニエール風

スープ 栗のポタージュ

焼き野菜 季節の焼き野菜

肉料理 黒毛和牛の鉄板焼 サーロイン肉150g 又は ファイレ肉120g

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:【10月1日より】和朝食膳
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,960円

メニュー名:【10月1日より】洋風朝食膳
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,960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:
【10月1日より】お子様朝食膳
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:
【テイクアウト限定】翡翠の `あさぱん`
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:～9/30まで 2,695円
10/1～ 3,300円

メニュー名:
【朝食】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:～9/30まで 1,320円
10/1～ 1,650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～