



箱根甲子園 The Dining「四季彩」〜buffet〜

メニュー名: **グランドbuffet**

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

メニュー名: **テイクアウトグランドbuffet**

期間: 2025年10月1日～2027年10月31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:松茸コース

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

前菜 帆立 もち米 菊菜 いくら 松茸

お椀 鱧 松茸 銀杏 酢橘

造り身 旬魚 4種盛り合わせ
あしらい一式

焼物 かます 雲丹 松茸

煮物 松茸 饅頭

強肴 松茸 国産牛サーロイン

食事 松茸 栗 ご飯
赤出汁
香の物

水菓子 巨峰 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。

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: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 帆立 もち米 菊菜

お椀 鱧 茸 銀杏 酢橘

※+3,300円で【土瓶蒸し】に
ご変更いたします。

造り身 お造り4種盛り合わせ
あしらい一式

煮物 沼津産鯛 蕪 柚子味噌

焼物 相模湾産かます 雲丹 茸

※+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 鮭 いくら ご飯

赤出汁
香の物

水菓子 巨峰 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。

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円で松坂牛ロースを
200gに変更いたします。)

具材 白菜 水菜 蕪 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: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 松阪牛ロース(160g)
(+4,290円で松阪牛ロースを
200gに変更いたします。)具材 白菜 水菜 菰 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 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: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	秋野菜 アンチョビ 大蒜
プリモ アンティパ スト	帆立 アンディーブ
パスタ	かぼちゃ サルビア バター
セコンドアンティパ スト	富士山御殿どり 黒トリュフ
セコンドパスタ	海老 ポルチーニ 茸
ペッシェ	旬魚 甲殻類 ハー ブ (+2,200円で国産牛 頬肉にご変更いた します。)
ドルチェ	林檎 キャラメル 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(じゆうか)

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 秋野菜 アンチョビ 大蒜
アンティパスト 帆立 アンディーブ

※+3,300円で【土瓶蒸し】
にご変更いたします。

造り身 旬魚 4種盛り合わせ
あしらい一式

【選択式】煮物「和 煮物」

or パスタ 沼津産鯛 蕪 柚子味噌
又は
「洋 パスタ」
南瓜

【選択式】焼物「和 焼物」

or ペッシェ 相模湾産かます 雲丹
茸
又は
「洋 ペッシェ」
旬魚 甲殻類 ハーブ

肉料理 牛ほほ肉 三島産丸十
人参

【選択式】食事「和」

鮭 いくら ご飯
赤出汁
香の物

又は
「洋」
パン

デザート 林檎 キャラメル

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。



The Dining「四季彩」～低アレルギーメニュー～

メニュー名：
低アレルギー「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：
低アレルギー「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：
低アレルギー「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：
低アレルギー「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：
低アレルギー「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 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

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 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 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円

メニュー名:テイクアウト朝食ブッフェ

期間:2025年1月4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



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: 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 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: 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

食事 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

デザート 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 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:玄海-genkai-
黒毛和牛と海の幸

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 フィレ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
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:玄珠-shizumi-
オマール海老と黒毛和牛

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 フィレ肉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
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:玄汀-migiwa-
鮑と黒毛和牛

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 フィレ肉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
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:玄燔-himorogi- 黒毛和牛
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 サークイン肉150g 又は ファイル肉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
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:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,960円

メニュー名: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: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