



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:花美月(はなみづき)

期間:2025年11月1日～2025年12月31日

まで
料金:9,900円

■お品書き

前菜 鮎 芹 椎茸 長芋

お椀 鯛 玉子 葱 柚子

造り 旬魚
あしらい一式

煮物 海老芋 海老 蟹 春菊 生姜

焼物 鰯 大根 牛蒡

※+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 イタヤガイ 飯 三つ葉
赤出汁
香の物水菓子 林檎 紅茶 豆乳
ビーツ レッドソレルコーヒー 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

メニュー名:松阪牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年11月1日～2025年12月31日

まで
料金:12,100円

■お品書き

前菜 鮎 芹 椎茸 長芋

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 茼蒿 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。

メニュー名:松阪牛すきやき

期間:2025年11月1日～2025年12月31日

まで
料金:12,100円

■お品書き

前菜 鮎 芹 椎茸 長芋

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 茼蒿 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。

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11月1日～2025年12月31日

まで

料金:9,900円



■お品書き

エントラータ パプリカ ツナ ア
ンチョビプリモ アンティパ 富士山サーモン
スト 香草セコンドアンティパ 仔羊 オリーブ
スト

パスタ 牛 豚 鶏 米

セコンドパスタ イカ墨 ズワイガニ

ペッシェ 旬魚 葱 マッシュ
ルームカルネ 仔牛 ハム フォン
ティーナチーズドルチェ 栗 メレンゲ 生ク
リームコーヒー 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」～和洋折衷～

メニュー名:自由華(じゅうか)

期間:2025年11月1日～2025年12月31日

まで

料金:13,200円



■お品書き

エントラータ パプリカ ツナ アンチョビ

アンティパスト 富士山サーモン 香草

造り身 旬魚
あしらい一式

【選択式】煮物「和 煮物」

or パスタ 海老 芋 海老 蟹 春菊
生姜
又は
「洋 パスタ」
牛肉 豚肉 鶏肉 米

【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 葱 マッシュルーム

肉料理 仔牛 ハム フォンティー
ナチーズ

【選択式】食事「和」

イタヤガイ 飯 三つ葉
赤出汁
香の物

又は
「洋」
パン

デザート モンテビアンコ

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「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」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「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」～お子様メニュー～

メニュー名:【洋食】お子様コース

期間:2024年12月8日～2026年3月31日ま

で

料金:(12歳までのお子様限定) 4,400円



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 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buffet

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11月1日～2025年12月31日
まで
料金: 22,000円



■お品書き

先附 牡丹海老 帆立 干柿 胡桃 壬生菜 山葵

旬彩 蟹 小田原産古代米 生湯葉 酢橘

お吸物 鰯 下仁田葱 蕪 丁字麩 三つ葉 柚子

割鮮 伊豆産金目鯛 本鮪 本わさび

合肴 黒鮭 海老芋 海鼠腸

羹 鮫焼 焼胡麻豆腐 芽葱 柚子

強肴 黒毛和牛フィレ フォアグラ

食事 鰻 銀杏 生姜 浅月 赤出汁 香の物

デザート 小田原早摘みレモン 洋梨

【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: 翠香-suikou-
旬食材のライトコース
期間: 2025年11月1日～2025年12月31日
まで
料金: 16,500円



■お品書き

先附 牡丹海老 帆立 干柿 胡桃 壬生菜 山葵

旬彩 蟹 小田原産古代米 生湯葉 酢橘

お吸物 鰯 下仁田葱 蕪 丁字麩 三つ葉 柚子

割鮮 伊豆産金目鯛 本鮪 本わさび

合肴 黒鮭 海老芋 海鼠腸

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

羹 鮫焼 焼胡麻豆腐 芽葱 柚子

食事 鰻 銀杏 生姜 浅月 赤出汁 香の物

デザート 小田原早摘みレモン 洋梨

【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」 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11月1日～2025年12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	鴨胸肉のグリル トマトソース
スープ	焼き芋のポタージュ
オマール海老の鉄板焼	オマール海老の鉄板焼 白ワインバター醤油風味
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 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11月1日～2025年12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	鴨胸肉のグリル トマトソース
スープ	焼き芋のポタージュ
魚料理	オマール海老の鉄板焼 白ワインバターソース醤油風味
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 赤出汁 香の物

デザート 季節のデザート

【アレルギー情報】

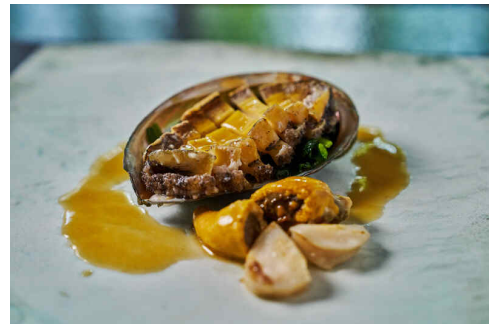
■特定原材料8品目

【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11月1日～2025年12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	鴨胸肉のグリル トマトソース
スープ	焼き芋のポタージュ
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 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

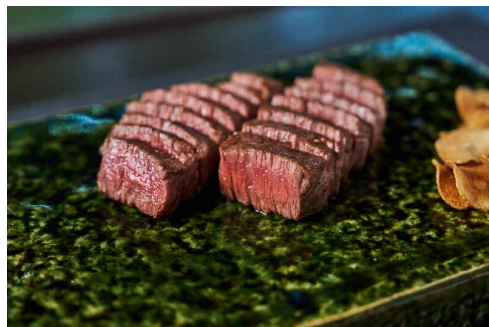
【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
【いか】いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

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11月1日~2025年12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 鴨胸肉のグリル トマトソース

スープ 焼き芋のポタージュ

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: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