

箱根甲子園 The Dining「四季彩」～ブッフェ～

メニュー名:
**【甲子園・四季彩 年末年始】グランド
ブッフェ**
期間:2025年12月31日～2026年1月3日ま
で
料金:13歳以上 8,800円
70歳以上 8,250円
7～12歳 5,500円
4～6歳 3,300円

メニュー名:
【甲子園・四季彩】グランドブッフェ
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:
【甲子園・四季彩・12月限定メニュー】
星美月(せいみづき)
期間:2025年12月1日～2025年12月31日
まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜	鮓鰯 芹 椎茸 長芋
お椀	鯛 玉子 葱 柚子
造り	お造り盛り合わせ あしらい一式
煮物	海老芋 海老 蟹 春菊 生姜
焼物	鯵 大根 牛蒡
肉皿	国産牛 フォアグラ 味噌
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 ピーツ レッドソレル

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。

17:30/18:30/19:45の3部制となっております。

※12/27～1/3は17:20/19:45の2部制でございます。

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。

【アレルゲン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

メニュー名:【甲子園・四季彩】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	鮓鰯 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	鯵 大根 牛蒡

※+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	イタヤガイ 飯 三つ葉 赤出汁 香の物
----	---------------------------

水菓子	林檎 紅茶 豆乳 ピーツ 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。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

メニュー名:【甲子園・四季彩】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	鮓鰯 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 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。

【アレルゲン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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:
【甲子園・四季彩】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 鮓鰯 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 茭 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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 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:
【甲子園・四季彩12月限定メニュー】
星夜彩(せいやさい)
期間:2025年12月1日～2025年12月31日
まで
料金:13,200円

メニュー名:【甲子園・四季彩】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
アンティパスト	富士山サーモン 香草
セコンドアンティパ スト	仔羊 オリーブ スト
パスタ	牛 豚 鶏 米
セコンドパスタ	オマール エリンギ ルッコラ
ペッジエ	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	クリスマス仕立て 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。

17:30/18:30/19:45の3部制となっております。

※12/27～1/3は17:20/19:45の2部制でござります。

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。

【アレルゲン情報】

■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

■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 スト	富士山サーモン 香草
セコンドアンティパ スト	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
ペッジエ	旬魚 葱 マッシュ ルーム (+2,200円で仔牛の ソテーにご変更い たします。)
カルネ	仔牛 ハム フォン ティーナチーズ (+3,300円で仔牛の ソテーを追加いたし ます。)
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

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への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。

【アレルゲン情報】

■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

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。

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:【甲子園・四季彩】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
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

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。

【アレルゲン情報】

■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 【カシューなツ】 【アーモンド】
マカダミアナツ

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。

The Dining「四季彩」～低アレルゲンメニュー～

メニュー名:
【甲子園・四季彩】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:
【甲子園・四季彩】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:
【甲子園・四季彩】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:
【甲子園・四季彩】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:
【甲子園・四季彩】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:
【甲子園・四季彩 洋食】お子様コース
期間:2025年11月1日～2025年12月31日まで
料金:(12歳までのお子様限定) 4,400円



■お品書き

前菜	生ハム スモークサーモン サラダ 甘海老 パプリカのタルタル
パスタ	タコのラグー
メイン	チキンソテー デミグラスソース
デザート	苺のパフェ 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。

・12/1～12/26の間は入店時間を17:30/18:30/19:45とさせていただきます。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:
【甲子園・四季彩 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

メイン	オムライス ポテトフライ 唐揚げ くるくる海老 タコさんワインナー マカロニグラタン ミートソーススパゲッティー サラダ パン
-----	---

コーンスープ

デザート フルーツとアイス

・こちらのメニューのご用意は、ご宿泊区分「幼児(0～3歳)、小人(4～6歳)、中人(7～12歳)」までの子様に限らせていただきます。

・食物アレルギーをお持ちの場合は事前にお申し付けください。ご来店時でのご対応はできかねます。

・12/1～12/26の間は入店時間を17:30/18:30/19:45とさせていただきます。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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:

【甲子園・四季彩】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

アニバーサリー

メニュー名:
【甲子園・四季彩】アニバーサリーケーキ

期間:2019年10月1日～2027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」『Liveカウンター』【限定8席】

おすすめ

カウンター席にて寿司と天麩羅、どちらもお楽し
みいただけるコースです。目の前で職人の技と感
性を体感いただきながら出来立ての熱々で鮮度
の高いお料理をご提供いたします。

メニュー名:
**【翡翠・一游】Liveカウンター『寿司+天
麩羅コース』**

期間:2025年12月1日～2025年12月26日

まで

料金:3/31までのキャンペーン価格！！

13,200円



■お品書き

先 付 牡丹海老の白和え

お 梵 鰯のつみれ

造 り 白身 山葵 醤油

天麩羅 海老芋

舞茸

海老

蓮根

鮟肝

寿司 鮪づけ

穴子

白身

地鰈

貝

小丼

赤出汁

甘味 本日の甘味

ご予約は3日前までとさせていただいております。

箱根翡翠 日本料理「一游」お手軽御膳

メニュー名:【翡翠・一游】お手軽旬彩膳
期間:2025年12月1日～2025年12月30日まで
料金:8,800円



■お品書き

先付け	季節のお豆腐
旬彩	牡丹海老 帆立 干柿 胡桃 廿生菜 山葵
合肴	黒鰐 海老芋 舞茸
握り寿司	握り6貫 がり 赤出汁
デザート	本日の甘味

メニュー名:【翡翠・一游】お手軽ステーキ膳
期間:2025年12月1日～2026年3月31日まで
料金:8,800円



■お品書き

国産牛サーロインステーキ 焼野菜
本日のお造り
小鉢
サラダ
白御飯 香の物 赤出汁 ステーキソース

箱根翡翠 日本料理「一游」 日本料理

メニュー名:【翡翠・一游】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
原木椎茸 胡桃 壬生菜
山葵

旬彩 蕎蒸し 銀杏 芹 零余子
鮑 蟹餡 山葵

お吸物 鰯 下仁田葱 蕎 丁字麩
うぐいす菜 柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 黒鰐 海老芋 舞茸

羹 鮟鱇 春菊 牛蒡
近江蒟蒻 柚子胡椒

強肴 黒毛和牛フィレ フォアグラ

食事 土鍋御飯
赤出汁 香の物

デザート 小田原早摘みレモン

【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

メニュー名:【翡翠・一游】翠香-suikou-
料理長シグネチャー

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
原木椎茸 胡桃 壬生菜
山葵

旬彩 蕎蒸し 銀杏 芹 零余子
鮑 蟹餡 山葵

お吸物 鰯 下仁田葱 蕎 丁字麩
うぐいす菜 柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 黒鰐 海老芋 舞茸

羹 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 鮟鱇 春菊 牛蒡
近江蒟蒻 柚子胡椒

デザート 土鍋御飯
赤出汁 香の物

デザート 小田原早摘みレモン

【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

メニュー名:【翡翠・一游】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

【アレルギン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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

メニュー名:
【翡翠・一游 夕食】低アレルゲンメニュー 大人
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
【翡翠・一游 夕食】低アレルゲンメニュー お子様
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,640円



■お品書き

前菜	帆立と野菜のマリネ 人参ドレッシング	スープ	コーンスープ
パスタ	ほうれん草のトロフィエ ブッタネスカソース	サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
魚料理	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー	メインプレート	メカジキのヴァプール トマトソース ローストポテト フムスコロッケ
肉料理	仔羊のローマ風カチャトーラ ローストポテト	食事	甘口カレー
食事	丸パン・バケット(グルテンフリー) オリーブオイル	ジュース	ぶどう100%ジュース
デザート	マフィンカカオ フルーツ	デザート	フルーツ

《年末年始メニューはこちら》【12/24までの要予約、メニューをお決めください】

メニュー名:
【翡翠・一游】《年末年始》12/31～1/3 翡翠-miyabi- 山海の贊
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:24,200円

メニュー名:
【翡翠・一游】《年末年始》12/31～1/3 翡翠-suikou- 旬食材のライト】ス
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:19,250円

メニュー名:
【翡翠・一游】《年末年始》12/31～1/3【鉄板焼】玄海-genkai- 黒毛和牛と海の幸
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:26,400円

メニュー名:
【翡翠・一游】《年末年始》12/31～1/3【鉄板焼】玄珠-shizumi- オマール海老と黒毛和牛
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:21,560円

メニュー名:
【翡翠・一游】《年末年始》12/31～1/3【鉄板焼】玄汀-migiwa- 鮑と黒毛和牛
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:21,560円

メニュー名:
【翡翠・一游】《年末年始》12/31～1/3【鉄板焼】玄燔-himorogi- 黒毛和牛
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:19,140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:【翡翠・一游】《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

【アレルゲン情報】

■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。

メニュー名:【翡翠・一游】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

【アレルゲン情報】

■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」 夕食ルームサービス

メニュー名:【翡翠・一游】ステーキ膳
期間:2025年12月1日～2026年3月31日まで
料金:9,900円

箱根翡翠 日本料理「一游」 鉄板焼【カウンター席】

メニュー名:【翡翠・一游】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

メニュー名:【翡翠・一游】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

メニュー名:【翡翠・一游】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
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

【アレルゲン情報】

■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 カシュー納ツ 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。

■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

【アレルゲン情報】

■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 カシュー納ツ 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。

■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

【アレルゲン情報】

■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 カシュー納ツ 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:【翡翠・一游】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 フィレ肉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

【アレルゲン情報】

■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・ナツツ】【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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。

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:

【翡翠・一游】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

【アレルゲン情報】

■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】

【アレルゲン情報】

■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・ナツツ】【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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:

【翡翠・一游】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

【アレルゲン情報】

■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・ナツツ】【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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:
【翡翠・一游 朝食】低アレルゲンメニュー 大人
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
【翡翠・一游 朝食】低アレルゲンメニュー お子様
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,650円



■お品書き

前菜	茄子の煮びたし ごぼうのきんぴら ひじき煮 ほうれんそでのお浸し にんじんと紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
サラダ	メランジェサラダ レモンドレッシング
魚料理	鯵の塩焼き
食事	白米 なめことわかめのお味噌汁
デザート	フルーツ



■お品書き

スープ	ミネストローネ ほうれん草のリゾーニ
メインプレート	丸パン・バケット(グルテンフリー) パン イチゴジャム メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
ジュース	ぶどう100%ジュース
デザート	フルーツ

箱根翡翠 日本料理「一游」 朝食

メニュー名:【翡翠・一游】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:
【翡翠・一游】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:【翡翠・一游】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:【翡翠・一游】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:【翡翠・一游】うどん膳

期間:2025年11月1日～2026年3月31日まで
料金:2,750円

メニュー名:
【翡翠・一游 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