



《新春メニューはこちら》【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：  
【甲子園・四季彩1/1～1/3限定メ  
ニュー】**絢春華**(けんしゅんか)  
期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで  
料金:15,400円



■お品書き

エントラータ フォアグラ 林檎 最中  
アンティパストカンパチ ビネガー

造り身 旬魚  
あしらい一式

【選択式】煮物「和 煮物」  
or パスタ 天城軍鶏 三島大根 葱  
  
又は  
  
「洋 パスタ」  
カステルマーニョ 白菜  
米

【選択式】焼物「和 焼物」  
or ペッシェ 金目鯛 百合根 落味噌  
  
又は

「洋 ペッシェ」  
海老 帆立貝 根菜

肉料理 牛フィレ 山葵 芋

【選択式】食事「和」  
or パン 鰯 大根 御飯  
赤出汁  
香の物

又は

「洋」  
パン

デザート ムース オ ショコラ  
  
コーヒー 紅茶 ハーブ  
ティー

メニュー名：  
【甲子園・四季彩1/1～1/3限定メ  
ニュー】**初春彩**(しよしゅんさい)  
期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで  
料金:15,400円



■お品書き

前菜 大尼子 菜花 いくら 黄味  
酢

お椀 蟹 米粉 柚子

造り 旬魚  
あしらい一式

煮物 天城軍鶏 三島大根 葱

焼物 金目鯛 百合根 落味噌

肉皿 鰻 国産牛 牛蒡

食事 鰯 大根 御飯  
赤出汁  
香の物

水菓子 わらび餅 米粉

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】くすみ

■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：  
【甲子園・四季彩1/1～1/3限定メ  
ニュー】**伊寿彩**(いじゅさい)  
期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで  
料金:15,400円



■お品書き

エントラータ フォアグラ 林檎  
最中

アンティパスト カンパチ 蕪 松の  
実 ケッパー シェ  
リービネガー

パスタ カステルマーニョ  
白菜

セコンドアンティパ スト 箱根西麓野菜 ア  
オリイカ 柚子

セコンドパスタ 伊豆鹿 ほうれん  
草 ヘーゼルナッツ

ペッシェ 海老 帆立貝 根  
菜

カルネ 牛フィレ肉 山葵  
エシャロット  
ドフィノアを添えて

ドルチェ 苺

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 くすみ

■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。

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」〜buffet〜

メニュー名:

【甲子園・四季彩 年末年始】グランド  
buffet

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



## 箱根甲子園 The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名:【甲子園・四季彩】花美月  
(はなみづき)

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで

料金:9,900円



### ■お品書き

前菜 大尼子 菜花 いくら 黄味酢

お椀 【1月】  
レシピコンクール  
調理大谷作  
米粉使用蟹丸ごと蟹椀

【2月】  
レシピコンクール  
調理手嶋作  
大和を旅する茶粥仕立て ～  
七草薫る鈴白餅を添えて

造里 旬魚  
あしらい一式

煮物 天城軍鶏 三島大根 葱

焼物 金目鯛 百合根 落味噌  
※+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 鰯 大根 御飯  
赤出汁  
香の物

水菓子 レシピコンクール  
パティシエ和田作  
小田原産米粉のわらび餅  
お茶漬け仕立て  
  
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。

※1/3までは  
17:20/19:45 の2部制

1/4以降は  
17:20/18:00/19:45の3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：  
【甲子園・四季彩】松阪牛しゃぶしゃぶ  
期間：2025年7月1日～2030年3月31日まで  
料金：12,100円

メニュー名：  
【甲子園・四季彩】松阪牛すきやき  
期間：2025年7月1日～2030年3月31日まで  
料金：12,100円



## 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】伊心彩  
(いしんさい)

期間:2026年1月4日～2026年2月28日ま  
で

料金:9,900円



### ■お品書き

エントラータ      コッパ ポレンタフリッ  
ト 紫キャベツ

プリモ アンティパ    カンパチ 蕪 松の  
スト                      実 ケッパー

パスタ                      レシピコンクール  
調理新田作  
米粉と蓮根のニョケッ  
ティ サルディ 菜  
園風

セコンドアンティパ    箱根西麓野菜 ア  
スト                      オリイカ 柚子

セコンドパスタ        伊豆鹿 ほうれん  
草 ヘーゼルナッツ

ペッシェ                      沼津産真鯛 根セ  
ロリ 舞茸 バルサ  
ミコ

ドルチェ                      レシピコンクール  
小滝作  
トルタディノンナ  
  
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。

※1/3までは  
17:20/19:45 の2部制

1/4以降は  
17:20/18:00/19:45の3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:【甲子園・四季彩】自由華  
(じゅうか)

期間:2026年1月4日～2026年2月28日ま  
で

料金:13,200円



### ■お品書き

エントラータ 御殿場産コッパ ポレン  
タ 紫キャベツ

アンティパストカンパチ ビネガー

造り身 旬魚  
あしらい一式

【選択式】煮物「和 煮物」

or パスタ 天城軍鶏 三島大根 葱

又は

「洋 パスタ」  
米粉 蓮根 菜園風

【選択式】焼物「和 焼物」

or ペッシェ 金目鯛 百合根 落味噌

又は

「洋 ペッシェ」  
沼津産真鯛 根セロリ  
バルサミコ

肉料理 京鴨 牛蒡

【選択式】食事「和」

or パン 鰯 大根 御飯  
赤出汁  
香の物

又は

「洋」  
パン

デザート レシピコンクール小滝作  
トルタディノンナ

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。

※1/3までは  
17:20/19:45 の2部制

1/4以降は  
17:20/18:00/19:45の3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  
タコさんウィンナー  
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)」までのお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」～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: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:

【甲子園・四季彩】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



## 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】

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～2026年3月31日ま  
で

料金:3/31までのキャンペーン価格！！  
13,200円





## 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」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～2026年3月31日まで  
料金:8,800円



## 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:2026年1月1日～2026年2月28日まで  
料金:22,000円

## ■お品書き

先附 蝦夷鮑 鱧鰯 雲丹 酢橘  
芽葱旬彩 鮫肝 もものすけ セロリ  
キャビアお吸物 伊勢海老真薯 芹 牛蒡  
ぶぶあられ 黒七味

割鮮 旬の鮮魚

合肴 伊豆産金目鯛 唐墨 菜の  
花羹 鰯 三浦大根 太葱 金時  
人参 鶯菜 柚子強肴 黒毛和牛フィレ フォアグラ  
味噌 冬野菜食事 蟹 三つ葉 地海苔  
赤出汁 香の物デザート 温州蜜柑 氷菓 杏子 マ  
ンゴー パイナップル

## 【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:【翡翠・一游】翠香-suikou-  
料理長シネチャー期間:2026年1月1日～2026年2月28日まで  
料金:16,500円

## ■お品書き

先附 蝦夷鮑 鱧鰯 雲丹 酢橘  
芽葱旬彩 鮫肝 もものすけ セロリ  
キャビアお吸物 伊勢海老真薯 芹 牛蒡  
ぶぶあられ 黒七味

割鮮 旬の鮮魚

合肴 伊豆産金目鯛 唐墨 菜の  
花プラス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 鰯 三浦大根 太葱 金時  
人参 鶯菜 柚子食事 蟹 三つ葉 地海苔 赤出  
汁 香の物デザート 温州蜜柑 氷菓 杏子 マ  
ンゴー パイナップル

## 【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:【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

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



■お品書き

前菜	帆立と野菜のマリネ 人参ドレッシング
パスタ	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
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
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	丸パン・バケット(グルテンフリーパン) オリーブオイル
デザート	マフィンカカオ フルーツ

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

スープ	コーンスープ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
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
食事	甘口カレー
ジュース	ぶどう100%ジュース
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- 山海の贅

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 翠香-suikou- 旬食材のライト]ー

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】玄燗-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

メニュー名:

【翡翠・一游 元日限定】おせち朝食

期間:2026年1月1日～2026年1月1日まで

料金:一游店内 8,800円

テイクアウト(お雑煮、お赤飯は付きません) 8,250円

メニュー名:

【翡翠・一游】《年始》1/2～1/4和朝食膳

期間:2026年1月2日～2026年1月4日まで

料金:6,050円

メニュー名:

【翡翠・一游】《年始》1/2～1/4洋風朝食膳

期間:2026年1月2日～2026年1月4日まで

料金:6,050円

メニュー名:

【翡翠・一游】《年始》1/1～1/4パンケーキセット

期間:2026年1月1日～2026年1月4日まで

料金:3,300円

メニュー名:

【翡翠・一游】《年始》1/1～1/4お子様朝食膳

期間:2026年1月1日～2026年1月4日まで

料金:3,300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:【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:【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:2026年1月1日～2026年2月28日まで  
料金:24,200円



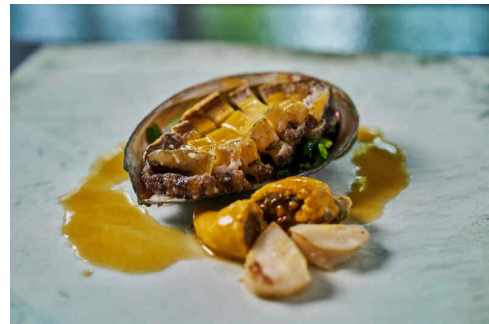
■お品書き	
先付け	本日の先付け
オードブル	白子のリフレ
スープ	ゆり根とセロリのポターージュ
オマール海老の鉄板焼	オマール海老の鉄板焼 スパイス風味
焼き野菜	季節の焼き野菜
鮑の鉄板焼	鮑の鉄板焼
肉料理	黒毛和牛の鉄板焼 フィレ40g
お食事	ガーリックライス 又は 炙りネギトロ の出汁茶漬け 赤出汁 香の物  ※ガーリックライス がお苦手な方には 白米のご用意もご ざいます。
デザート	季節のデザート
【アレルギー情報】	
■特定原材料8品目	
【卵】【乳】【小麦】 そば 【落花生】【えび】 かに くらみ	
■特定原材料に準ずる20品目	
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】 いか 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:【翡翠・一游】玄珠-  
shizumi- オマール海老と黒毛和牛  
期間:2026年1月1日～2026年2月28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	白子のリソレ
スープ	ゆり根とセロリのポターージュ
魚料理	オマール海老の鉄板焼 スパイス風味
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80 g
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 くらみ	
■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:【翡翠・一游】玄汀-migiwa-  
鮑と黒毛和牛  
期間:2026年1月1日～2026年2月28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	白子のリソレ
スープ	ゆり根とセロリのポターージュ
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 くらみ	
■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。	



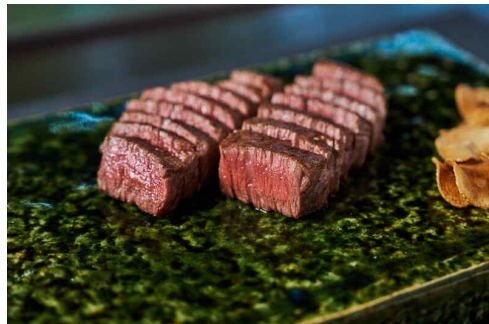


## 箱根翡翠 日本料理「一游」 鉄板焼【カウンター席】

メニュー名:【翡翠・一游】玄燔-  
himorogi- 黒毛和牛

期間:2026年1月1日～2026年2月28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 白子のリゾレ

スープ ゆり根とセロリのポタージュ

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:  
【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:  
【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:

【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



■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  
 ほうれんそうのお浸し  
 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

鰯の塩焼き

食事

白米  
 なめことわかめのお味噌汁

デザート

フルーツ

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

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】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】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】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】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 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