



箱根甲子園 The Dining「四季彩」〜buffet〜

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

メニュー名:

【甲子園・四季彩】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:【甲子園・四季彩】花美月
(はなみづき)
期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:9,900円



- お品書き
- 前菜 平貝 筍 うるい ごごみ
- お椀 蛤 芹 酢橘
- 造里 旬魚2種
あしらい一式
- 煮物 鯛 きゃべつ 桜海老
- 焼物 地魚 里芋 柚子

※+2200円で【山麓豚ロースト 五平だれ】に変更いたします。
※+4400円で【山麓豚ロースト 五平だれ】を追加いたします。

- 食事 白飯
赤出汁
香の物
お供
- 水菓子 苺 豆腐 白ゴマ、生クリーム
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

メニュー名:
【甲子園・四季彩】松阪牛しゃぶしゃぶ
期間:2026年3月1日～2026年4月30日まで
料金:12,100円



- お品書き
- 前菜 鮫 鱈 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

・120分制でございます。

・ご予約は1名様より承ります。

・食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申し付けください。

・ご予約の際、松阪牛の「増量」を承ります。(160g→200g 4,290円)

・当店の「しゃぶしゃぶ」はお客様ご自身でお願いしております。
何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

・仕入の都合上内容の一部変更させて頂く場合がございます。

入店時間は17:30/18:30/19:45の3部制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

メニュー名:
【甲子園・四季彩】松阪牛すきやき
期間:2026年3月1日～2026年4月30日まで
料金:12,100円



- お品書き
- 前菜 平貝 筍 うるい ごごみ
- 造り身 みはからい 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。

※入店時間は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。

■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。

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:【甲子園・四季彩】自由華
(じゅうか)

期間:2026年3月1日～2026年3月31日ま
で

料金:13,200円



■お品書き

アミューズ 新玉ねぎ 桜海老

旬菜 平貝 筍 うるい ごごみ

温野菜 蒟の薑

魚料理 尼子 菜の花 バジル

温物 地魚 里芋 柚子

肉料理 箱根西麓豚
山椒 赤ワイン 牛蒡

パスタ ホタルイカ 春キャベツ

水菓子 伊豆の苺

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。

※入店時間は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。



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：2026年3月1日～2026年4月30日まで
料金：(12歳までのお子様限定) 4,400円



■お品書き

前菜 ブッラータ
 ミラノサラミ
 イタリア風オムレツ

パスタ スモークサーモンと法蓮草
 のクリームソーススパゲッ
 ティー

メイン チキンソテー デミグラスソー
 ス

ドルチェ 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。

仕上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：
【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:

【甲子園・四季彩】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:

【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 毎月開催！一游主催コラボイベント『HISUI CONNECTION』

メニュー名:【翡翠・一游】HISUI
CONNECTION vol.7

期間:2026年3月6日～2026年3月8日まで
料金:夕朝食込み 33,000円



箱根翡翠 日本料理「一游」アフタヌーンティー

おすすめ

2段のタワーに和と洋と箱根のエッセンスを加えたデザートとセイボリー。翡翠オリジナルブレンドの紅茶も含めて全15種類のお飲み物の中から好きなものを90分の間召し上がっていただけます。

メニュー名:

【翡翠・一游】3月までの期間限定！ 莓アフタヌーンティー

期間:2026年1月21日～2026年3月31日まで

料金:4,180円



■お品書き

上段

- ・本日の厳選莓
- ・莓マカロン
- ・莓大福
- ・ベルガモットと林檎のタルト

下段

- ・箱根プリン
- ・丸七製茶 抹茶 わらび餅
- ・アマゾンカカオ ロールケーキ

セイボリー

- ・箱根西麓野菜のバーニャカウダ
- ・クロワッサンサンド
- ・ピクルス

ドリンク

- ・翡翠セレクションティー
いちご煎茶 /
ロイヤルベリー
ストロベリールイボス
サンセット・ヌーボー
オールドアッサム
アールグレイ / ダージリン
レモンマートル
オリエンタルビューティー
- ・コーヒー
- ・ソフトドリンク



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
麴羅コース』

期間:2025年12月1日～2027年3月31日ま
で
料金: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～2027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3月1日～2026年4月30日まで
料金:22,000円

■お品書き

先附 真鯛 菜の花 道明寺 桜花 山葵

旬彩 鮑 富山湾蛸烏賊 山菜いろいろ はるひ

お吸物 地蛤 伊豆原木椎茸 ドライトマト
新若芽 干し貝柱 木の芽

割鮮 旬の鮮魚

合肴 伊豆大アマゴ 薄豆 白酒 葉付玉葱

羹 伊豆金目鯛 独活 人参 芹 牛蒡 筍 地芽

強肴 黒毛和牛フィレ フォアグラ 味噌 冬野菜

食事 桜海老 しらす 青さ海苔 赤出汁 香の物

デザート 伊豆産紅ほっぺ ミックスベリー 氷菓

【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3月1日～2026年4月30日まで
料金:16,500円

■お品書き

先附 真鯛 菜の花 道明寺 桜花 山葵

旬彩 鮑 富山湾蛸烏賊 山菜いろいろ はるひ

お吸物 地蛤 伊豆原木椎茸 ドライトマト
新若芽 干し貝柱 木の芽

割鮮 旬の鮮魚

合肴 伊豆大アマゴ 薄豆 白酒 葉付玉葱

羹 伊豆金目鯛 独活 人参 芹 牛蒡 筍 地芽

食事 桜海老 しらす 青さ海苔 赤出汁 香の物

デザート 伊豆産紅ほっぺ ミックスベリー 氷菓

【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」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3月1日～2026年4月30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】玄珠-
shizumi- オマール海老と黒毛和牛期間:2026年3月1日～2026年4月30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	地鶏と春野菜のフリカッセ
スープ	春キャベツと蛤のスープ
魚料理	オマール海老の鉄板焼 トマトフォンデュとピストウソ ース
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。

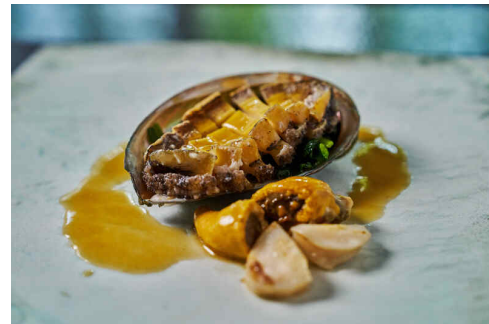
デザート 季節のデザート

【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】玄汀-migiwa-
鮑と黒毛和牛期間:2026年3月1日～2026年4月30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	地鶏と春野菜のフリカッセ
スープ	春キャベツと蛤のスープ
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。

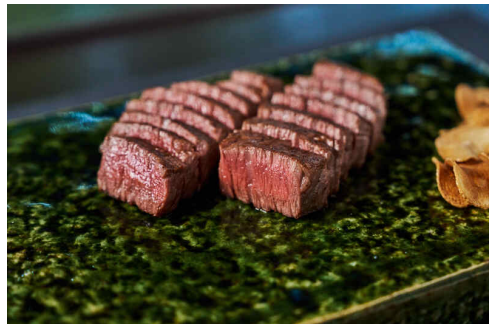


箱根翡翠 日本料理「一游」鉄板焼【カウンター席】

メニュー名:【翡翠・一游】玄燔-
himorogi- 黒毛和牛

期間:2026年3月1日～2026年4月30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 地鶏と春野菜のフリカッセ

スープ 春キャベツと蛤のスープ

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】和朝食膳

期間:2025年10月1日～2027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～2027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～2027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～2027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～2027年3月31日まで
料金:2,420円