



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】グランドブッフェ

期間:2026年3月1日〜2026年5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



■お品書き

《〈ライブ〉》

【奇数日・偶数日共通メニュー】
造り 鮪 サーモン
甘海老

【奇数日メニュー】
天ぷら 鱈 海老
新玉葱 アスパラ
寿司 鮪 子肌 生
ハム
特選ローストビーフ
(トリュフ&オニオン
ソース)

【偶数日メニュー】
串揚げ3種
ハンドロール
箱根山麓豚ロース
トポーク(バルサミ
コソース・柚子ジャ
ム)

<<温製・冷製料理
>>

【奇数日・偶数日共通メニュー】

タンドリーチキン
スモークサーモン
のサラダ
ローストベジタブル
赤魚とムール貝の
アクアパッツァ
桜エビと旬野菜の
ファルファッレ
春巻き
餃子
割包
桜鯛の山菜餡かけ
鶏つくねと筍の若
竹鍋
桜豆腐
アボカドと白身魚の
昆布締め黄身酢が
け
イタヤガイとセロリ
の胡麻酢和え
じゃがいもと木の芽
の味噌和え
山菜ナムル
白身魚の南蛮漬け
菜花と浅利の辛子
浸し
海老とアボカドのカ
クテルソース
旬野菜のポッシュェ
あかいかとクレソン
の冷製サラダ
初鰹のたたき
雲白肉
タコとじゃがいもの
サラダ

【奇数日メニュー】
バーガー

【偶数日メニュー】
揚げたて熱々カレー
パン

〈〈ご飯・パン ・サラ【奇数日・偶数日共通メニュー】

白御飯 筍ご飯

味噌汁、お新香2種

〈サラダ〉プチトマト

ロメイン スライス

オニオン ミックス

ビーンズ ツナ わかめ

〈ドレッシング〉フレッシュ 和風 すりおろし野菜 ノンオイル 青じそ 胡麻

〈サラダコンディメント〉粉チーズ クルトン ワンタンチップ

ベーコンチップ

【奇数日メニュー】

蛸ラーメン

カレー

【偶数日メニュー】

自然薯蕎麦

牛丼

〈〈キッズ料理〉〉

白身魚のフリッター

タルタルソース

チキンライス

ミートボール

スクランブルエッグ

たこ焼き

※土日祝のみ（平日に際しては、キッズプレートにてご用意）

〈〈デザート〉〉

箱根プリン

わらび餅抹茶、黒蜜

桜くず餅

いちごのムース

桜のパンナコッタ

みかんゼリー

ティラミス

いちごのタルト

抹茶のフィナンシェ

ほうじ茶ロール

桜のカヌレ

- 《アイス・ソフトクリーアイス 抹茶 チョム》 コ 苺
ソフトクリーム バ
ニラ ミックス あま
おう
- 《チョコレートフォ シュークリーム、マ
ンデュ》 シュマロ、ドーナッ
ツ、バナナ、カラー
スプレー
- 《ホットデザート》 クレープ
キャラメルソース
ベリーソース ロー
ストナッツ ホイップ
クリーム

90分制でございます。
営業時間が変更となる場合がございます。

【お料理に関して】
奇数日・偶数日で一部お料理内容を変更してご
提供しております。
また食材の仕入れ状況により、掲載内容と一部
異なる場合がございます。予めご了承ください。

【お席に関して】
お席には限りがあり、予約制にてご案内しており
ます。配席に関してはご指定・ご希望は承っており
ません。

【アレルギーに関して】
アレルギーをお持ちのお客様にはQRコードから
専用のアプリを通じて詳細をご用意しております。
着席後のご案内では、お時間を要する場合もご
ざいます。予約時に申告して頂きますようご理解
とご協力をお願いいたします。

※当レストランでは同一の調理器具、食用油を
使用して調理を行っております。
※コンタミネーションなどの微量混入には対応し
ておりません。ご了承ください。
※掲載期間以降のお食事内容(お品書き)につ
いては、確定次第掲載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」～和食～

メニュー名：
【甲子園・四季彩】NAGOMI(なごみ)
期間：2026年5月1日～2026年6月30日まで
料金：9,900円



■お品書き

前菜 沼津直送鮑 アスパラ 生海苔

お椀 海老 蕨 蓬麩 木の芽

造り身 旬魚
あしらい一式

焼物 鱸 蓼 豆野菜 酢橘
※+2200円で【箱根山麓豚ロースト】に変更いたします。
※+4400円で【和牛しゃぶしゃぶ】に変更いたします。

焼物 じゃが芋 穴子 三つ葉 木の芽
※+3300円で【箱根山麓豚ロースト】を追加いたします。
※+5500円で【和牛しゃぶしゃぶ】を追加いたします。

食事 白飯
赤出汁
香の物
お供

水菓子 マンゴー 杏仁 パイナップル

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

メニュー名：
【甲子園・四季彩】松阪牛しゃぶしゃぶ
期間：2026年5月1日～2026年6月30日まで
料金：12,100円



■お品書き

前菜 沼津直送鮑 アスパラ 生海苔

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。

・仕入の都合上内容を一部変更させていただ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

メニュー名：
【甲子園・四季彩】松阪牛すきやき
期間：2026年5月1日～2026年6月30日まで
料金：12,100円



■お品書き

前菜 沼津直送鮑 アスパラ 生海苔

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。

にご申告くださいませ。

※入店時間は17:30/18:30/19:45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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

【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:【甲子園・四季彩】HIRAKI
(ひらき)

期間:2026年5月1日～2026年6月30日ま
で

料金:13,200円



■お品書き

先付け 大尼子 酒粕 最中

前菜 鴨 西洋わさび

お椀 青アスパラ 白アスパラ

焼物 鱸 ひしほ 山椒

お凌ぎ しらす タリオリーニ

強肴 箱根山麓豚 発酵野菜

食事 鮑 あおさ もち米

水菓子 メロン

コーヒー 紅茶 ハーブティー

アレルギーをお持ちの方は、お手数ですが事前
にご申告くださいませ。

※入店時間は17:30/18:30/19:45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6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～2026年6月30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。

【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。



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」アフタヌーンティー

メニュー名:

【4/1～】【翡翠・一游】アフタヌーンティー

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで

料金:4,180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～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】お手軽旬彩膳
期間:2025年12月1日～2027年3月31日まで
料金:8,800円

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～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】おこさまセット
期間:2025年4月1日～2027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 夕食】低アレルギーメ
ニュー 大人
期間:2025年4月1日～2027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
人參ドレッシング

パスタ ほうれん草のトロフィエ
ブタネスカソース

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】低アレルギーメ
ニュー お子様
期間:2025年4月1日～2027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
人參ドレッシング

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



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4月1日～2027年3月31日ま
で

料金:22,000円

メニュー名:【翡翠・一游】翠香-suikou-
料理長シネチャー

期間:2025年9月1日～2027年3月31日ま
で

料金:16,500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～2027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～2027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」 鉄板焼【カウンター席】

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～2027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～2027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」 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:2024年10月1日～2027年3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:2024年4月1日～2027年3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:2024年4月1日～2027年3月31日まで

料金:19,360円

メニュー名:【翡翠・一游】玄燐-himorogi- 黒毛和牛

期間:2023年1月4日～2027年3月31日まで

料金:16,940円



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～2027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～2027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～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

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～2027年3月31日まで
料金:972円