

## 箱根甲子園 The Dining「四季彩」～ブッフェ～

メニュー名: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

メニュー名:テイクアウトグランドブッフェ

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	鮓鰯 芹 椎茸 長芋
お椀	鯛 玉子 葱 柚子
造里	旬魚 あしらい一式
煮物	海老芋 海老 蟹 春菊 生姜
焼物	鯛 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
----	---------------------------

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

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	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	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。)

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  
(+2,200円で仔牛の  
ソテーにご変更い  
たします。)  
(+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<sup>ブ</sup>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:  
**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「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「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」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 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:【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
デザート	フルーツとアイス

## コーンスープ

## 【アレルゲン情報】

・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: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

メニュー名:テイクアウト朝食ブッフェ

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

## 箱根翡翠 日本料理「一游」 日本料理

メニュー名:翡翠-miyabi- 山海の贊

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 鮫鰓 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:翡翠-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

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 鮫鰓 春菊 牛蒡  
近江蒟蒻 柚子胡椒

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: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 お味噌  
汁 おデザート

## 【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」 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。

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	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。

メニュー名:玄汀-migawa-  
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	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。



## 箱根翡翠 日本料理「一游」 鉄板焼【カウンター席】

メニュー名:玄燶-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。

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。

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。

## 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:【11/1～】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: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