

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: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】NAGOMI(なごみ)
期間:2026年3月1日～2026年4月30日まで
料金:9,900円

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

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 こごみ
お椀	蛤 芹 酢橘
造里	旬魚2種 あしらい一式
煮物	鯛 きやべつ 桜海老
焼物	地魚 里芋 柚子

■お品書き

前菜	鮫鰯 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。)

■お品書き

前菜	平貝 筍 うるい こごみ
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。)

食事

白飯	白菜 水菜 茼 長葱 椎茸
赤出汁	榎木
香の物	巻き湯葉 豆腐 葛切り しゃぶ餅
お供	ご飯 赤出汁 香の物
水菓子	アイス フルーツ
	コーヒー 紅茶 ハーブティー
	緑茶

具材

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

具材

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。

※入店時間は17:30/18:30/19:45の3部制となっています。
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

・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

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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

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】花美月
(はなみづき)

期間:2025年7月1日～2030年3月31日まで
料金:9,900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:2025年7月1日～2026年3月31日まで
料金:9,900円

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3月1日～2026年4月30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 篠 うるい こごみ

温野菜 落の薹

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

※+2200円で【和牛しゃぶ
しゃぶ 五平だれ】にご変更
いたします。

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17:30/18:30/19:45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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

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7月1日～2026年3月31日まで
料金:13,200円

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
メイン	チキンソテー デミグラスソ 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。

【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ません。

・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」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お好きなものを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！苺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 ·本日の厳選苺

·苺マカロン

·苺大福

·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ヤ

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
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 富山湾蛍烏賊 山菜いりいろ 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・一游】翠香-suikou-
料理長シグネチャー

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 富山湾蛍烏賊 山菜いりいろ 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・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」 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

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:2026年3月1日～2026年4月30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:2026年3月1日～2026年4月30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: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 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。

■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
トマトフォンデュヒピストゥース

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。

■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:【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」 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

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～2027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～2027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～2027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～2027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～2027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～2027年3月31日まで
料金:972円