

## 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4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	鮫鱧 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

白菜	水菜	堇	長葱	椎茸

### 具材

白菜	水菜	堇	長葱	椎茸

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」～和洋折衷～

メニュー名:【甲子園・四季彩】HIRAKI  
(ひらき)

期間:2026年4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。

## 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

## 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～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】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

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。

## ■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  
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

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」 日本料理

**メニュー名:【翡翠・一游】おこさまセット**

期間:2024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

**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:2023年1月4日～2027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:2023年1月4日～2027年3月31日まで

料金:2,640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:2024年4月1日～2027年3月31日まで  
料金:10,340円

メニュー名:【翡翠・一游】おこさまセット  
期間:2024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

## 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。

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 トマトフォンデュヒピストゥソース
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。

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。

## 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:2023年1月4日～2027年3月31日ま  
で

料金:100g 6,600円  
50g 3,630円

メニュー名:  
【翡翠・一游】お子様ハンバーグセット  
(150g)

期間:2023年1月4日～2027年3月31日ま  
で

料金:4,235円

## 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】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 朝食】低アレルゲンメ

ニュー 大人  
期間:2023年1月4日～2027年3月31日まで  
料金:3,300円

### メニュー名: 【翡翠・一游 朝食】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

### 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:2023年1月4日～2027年3月31日まで  
料金:1,650円