

The Dining四季彩主催コラボイベント【KOSHIEN TERROIR SERIES】

メニュー名：【甲子園・四季
彩】KOSHIEN TERROIR SERIES
vol.1

期間：2026年7月3日～2026年7月4日
まで
料金： ワインペアリング込 16,500
円



お品書き

アミューズ インサラータ ディ マーレ 青柚子とオリーブオイル

ワイン：サンテロ
プロセッコ スプマンテ

エクストラ・ドライ

セバージュ：グレーラ 100%

味タイプ：辛口

世界的に人気のプロセッコ。穏やかで快い果実の特徴的な香り。
繊細で洗練とした泡立ち。心地よいほろ苦さが食事ともよく合っ
ます。

アンティパスト 生桜海老 フルーツマト ブラータ

ワイン：サン・マルツァーノ
トラマーリ

セバージュ：プリミティヴォ 100%

味タイプ：辛口

美しく輝きのあるピンクの色調。チェリーやラズベリーのような
フレッシュなアロマ、心地よい酸と瑞々しい果実味が特徴の美し
いロゼワインです。

温前菜 天城軍鶏のロースト レモンハーブソース

ワイン：サン・マルツァーノ
タロ フィアーノ

セバージュ：フィアーノ 100%

味タイプ：辛口

洋ナシやリンゴタルトといった爽やかさの中に香ばしさのあるア
ロマ。心地よく伸びる果実味と潮風を想わせる程良いミネラル感
が素晴らしい白ワインです。

パスタ グラーノ・アルソのオレキエッテ 鮑と枝豆 鮑肝のソース

ワイン：アジエンダ・アグリコーラ・コンティ・ゼッカ
ルナ コンティ・ゼッカ

セバージュ：マルヴァジア・ピアンカ 50%/シャルドネ 50%

味タイプ：辛口

輝きのある黄金色。バナナやジュシーなバイナップル、バニラ
やナッツの香りも存在。ボリュームのある味わいにキリッとした
ミネラル。柑橘果実の酸味が心地よく、長い余韻が続く。

ベッシュェ 伊豆産金目鯛と浅利 小田原トマトのズッパ・レッジェーラ 山
椒のアクセント

ワイン：トゥレヴェント

ヴィーニャ・ペダーレ カステル・デル・モンテ ロッソ
リゼルヴァ

セバージュ：ネーロ・ディ・トロイア(ウーヴァ・ディ・トロイア)
100%

味タイプ：フルボディ

ブルーベリーやブルーンなどの黒果実の豊かなアロマ、アフター
に月桂樹やカルダモンなどの上質なスパイスを感じます。南イタ
リアらしい濃厚でストラクチャーがしっかりとした造り。

カルネ 箱根山麓豚のロースト スキーマとチコリのグリル

ワイン：サン・マルツァーノ

セッサンタアンニ

セバージュ：プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリアD.O.P.

味タイプ：フルボディ

ブラックチェリーやブルーベリーなどのアロマにたばこやスパイスの

ニュアンスが混ざり合う、複雑で広がりのある香り。バニラやチョコ

コレート、コーヒーのような奥深い余韻が続く。

ドルチェ 柑橘とヨーグルトのセミフレッド 蜂蜜とハーブ

- ・表示価格はワインペアリング迄の価格でございます。
- ・アレルギー対応は承っておりません。あらかじめご了承ください。
- ・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。

【5・6月コース】旬の夏野菜と鮑を愉しむコース

メニュー名：【甲子園・四季
彩】NAGOMI（なごみ）

期間：2026年5月1日～2030年6月30
日まで
料金：9,900円



【7/18～8/31グランドブッフェ夏季特定期間】料金・入店時間変更のご案内

メニュー名：【甲子園・四季彩グランドブッフェ】7月18日～8月31日
(特別料金/入店時間変更)

期間：2026年7月18日～2026年8月31日まで

料金：13才以上 7,920円
70才以上 7,315円
7～12才 5,280円
4～6才 2,970円



【6/1～7/17 グランドブッフェ期間限定 まぐろフェア】

メニュー名：【6/1～7/17期間限定
まぐろフェア】

期間：2026年6月1日～2026年7月17
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」～buffet～

メニュー名：【甲子園・四季彩】夕
食グランドbuffet

期間：2026年6月1日～2026年8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 【奇数日・偶数日共通メ
ヴ ニュー】

造り 鮪 サーモン 鯛
ローストビーフ

【奇数日メニュー】

天ぷら 海老 アボガド
ヤングコーン 茄子
寿司 鮪 鱈 海老
ローストビーフ付け合
せ 里芋フライ

ソー

ス おろしポン酢

【偶数日メニュー】

串揚げ3種
寿司 鮪 穴子 烏賊
ローストビーフ付け合
せ マッシュポテト

ソー

ス シャリアピンソース

温製・ 【奇数日・偶数日共通メ
冷製料 ニュー】
理 鮪と焦がし葱のカルパッ

チヨ

鮪のブルスケッタ

鮪と山葵の冷製パスタ

鮪のレアカツ

夏野菜のロースト（パプ
リカ ズッキーニ 玉ね
ぎ じゃがいも）

鮪リブ唐揚げ

ローストポークと夏大根
のステーキ

鶏モモ肉のロティ

白身魚と蓮根、人参、ピー
マン、大蒜の芽の黒酢炒
め

エビチリ

肉まん

茄子とボロネーゼドリア

鮪の葱間鍋

玉蜀黍豆腐

ヤムヌア

モズク酢 長芋 小柱

マンゴーと生ハムのカプ
レーゼ

鮪の燻製ポテトサラダ

茄子の揚げ浸し

小あじの南蛮漬け

ヤムウンセン タイ風春
雨サラダ 海老

夏野菜のラタトゥイユ

ケールとじゃこのイタリ

アンサラダ

サーモンの香草マリネ

バンバンジー

枝豆とベーコンのタブレ

【奇数日メニュー】

フォー

ケバブ

【偶数日メニュー】

韓国風冷麺

タコス

ご飯・ 【奇数日・偶数日共通メ
パン ・ ニュー】

サラダコー白御飯 バター醤油香る
ナー とうもろこしの御飯
伊豆味噌の味噌汁、お新
香2種

サラダ 谷口農園プチ
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 フレン
チ 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】

帆立と海老のビスクカレー

【偶数日メニュー】

甲子園グリーンカレー

キッズ 白身魚のフリッター
料理 アイオリソース
ポテトフライ
煮込みハンバーグ
鶏のから揚げ

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 甲子園プリン(杏仁プリン)
すいかショートケーキ
よもぎ餅 きなこ
レモンヨーグルトのム
ス
マンゴープリン
ももゼリー
アールグレイのティラミ
ス
パインのタルト
抹茶のテリーヌ
生どら焼き
黒胡麻カヌレ
フルーツ3種

アイス・アイス 抹茶 塩ミルク
ソフトク フルーツシャーベット
リーム ソフトクリーム バニラ
ミックス チョコレート

チョコ シュークリーム、マシュ
レートフォマロ、ドーナッツ、バナ
ンデュ ナ、カラースプレー

ホット クッキーシュー
デザート

90分制でございます。
営業時間に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」～ブッフェ～

メニュー名：【甲子園・四季彩】朝
食グランドブッフェ

期間：2020年7月19日～2029年1
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7月1日～2026年8月31

日まで

料金：9,900円



お品書き

前菜 玉蜀黍豆腐 生雲丹 キャビア 旨ジュレ 花穂 柚子

お椀 鯛 冬瓜 かもじ葱 酢 橘 生姜

造里 旬魚 あしらい一式

焼物 鮎 蓼 +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。煮物 茄子 オクラ トマト 茗荷 葱 唐辛子 大葉 +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

水菓子 桃 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部制となっております。120分制でございます。

メニュー名：【甲子園・四季彩】松阪牛しゃぶしゃぶ

期間：2026年7月1日～2026年8月31

日まで

料金：12,100円



お品書き

前菜 玉蜀黍豆腐 生雲丹 キャビア 旨ジュレ 花穂 柚子

造り身 旬魚 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 蕈 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7月1日～2026年8月31

日まで

料金：12,100円



お品書き

前菜 玉蜀黍豆腐 生雲丹 キャビア 旨ジュレ 花穂 柚子

造り身 旬魚 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 蕈 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。

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」～イノベーター～

メニュー名：【甲子園・四季彩】HIRAKI（ひらき）

期間：2026年7月1日～2026年8月31日
日まで

料金：13,200円



お品書き

先付け	鮪 最中 天城山葵
前菜	天城軍鶏 松風 ひしほ 茗荷
お椀	箱根西麓玉蜀黍 トマト 生姜
焼物	沼津産真鯛 ピータンソース
お凌ぎ	鮎と胡瓜
強肴	箱根山麓豚のロースト 里芋 陸蓮根
食事	トリュフ 蕎麦粥
水菓子	西瓜
	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。

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】お子様プレート

期間：2025年7月1日～2026年10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。

【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。



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
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「大人」夕食メニュー（洋）

期間：2025年3月1日～2030年3月31日
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「大人」朝食メニュー

期間：2025年3月1日～2030年3月31日
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「お子様」夕食メニュー

期間：2025年3月1日～2030年3月31日
日まで
料金：2,640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
日まで
料金：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

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



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.10

期間：2026年7月10日～2026年7
月12日まで

料金：夕食代 22,000円



日本料理 一游【期間限定ランチイベント】

メニュー名：【ランチイベント】土
用の丑の日

期間：2026年7月24日～2026年7

月26日まで

料金：8,000円



箱根翡翠 【5・6月コース】旬の夏野菜と鮑を愉しむコース

メニュー名：【翡翠・一游】翠香-
suikou- 料理長シグネチャー

期間：2025年9月1日～2027年3月31

日まで

料金：16,500円

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



箱根翡翠 日本料理「一游」アフタヌーンティー

メニュー名：【7/3～】【翡翠・一
游】アフタヌーンティー

期間：2026年7月3日～2026年7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」 日本料理

メニュー名：【翡翠・一游】翡翠-
miyabi- 山海の寶期間：2026年7月1日～2026年8月31
日まで
料金：22,000円

お品書き

先附 蒸し鮑 牡丹海老 ずい
き 生木耳 雲丹
花穂紫蘇 おくら 長芋
青さ海苔お吸物 鱸 冬瓜 蓮の実 じゅ
ん菜 青柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 相州牛のしゃぶしゃぶ
地オレンジ トマト 胡
麻 いいち味噌 青柚子

強肴 鰻 曾我の梅 本山葵

食事 玉蜀黍 鮎の一夜干し
パルミジャーノレッジャー
ノ グリーンレモン
赤出汁 香の物デザート 山梨県産桃 ヨーグルト
ソース

バジルオイル

桃

【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：【翡翠・一游】翠香-
suikou- 料理長沙 祇期間：2026年7月1日～2026年8月31
日まで
料金：16,500円

お品書き

先附 蒸し鮑 牡丹海老 ずい
き 生木耳 雲丹
花穂紫蘇 おくら 長芋
青さ海苔お吸物 鱸 冬瓜 蓮の実 じゅ
ん菜 青柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 おしつけ 木の芽
水茄子の浅漬け 太胡瓜プラス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 車海老 トマト 折戸茄
子 万願寺
干し貝柱 十郎梅食事 玉蜀黍 鮎の一夜干し
パルミジャーノレッジャー
ノ グリーンレモン
赤出汁 香の物デザート 山梨県産桃 ヨーグルト
ソース

バジルオイル

桃

【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 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。

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】

低アレルギーメニュー 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】

低アレルギーメニュー 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」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」 夕食ルームサービス【各時間2組様限定】

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】玄海-genkai- 黒毛和牛と海の幸
期間：2026年7月1日～2026年8月31日
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 鮎のムニエル バルサミル
コと醤油のビネグレット
スープ パプリカとコンソメのスープ
オマール海老の鉄板焼
焼き野菜 季節の焼き野菜
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
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。

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

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7月1日～2026年8月31日
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 鮎のムニエル バルサミル
コと醤油のビネグレット
スープ パプリカとコンソメのスープ
魚料理 オマール海老の鉄板焼
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
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

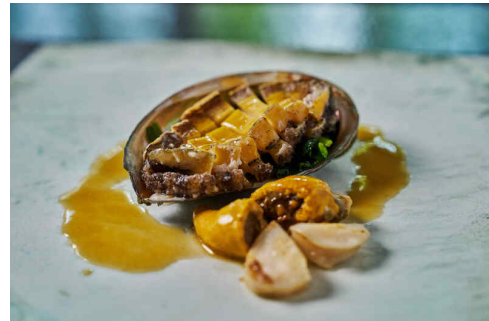
【卵】【乳】【小麦】そば
【落花生】【えび】【かに】くるみ

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】玄江-migiwa- 鮑と黒毛和牛
期間：2026年7月1日～2026年8月31日
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 鮎のムニエル バルサミル
コと醤油のビネグレット
スープ パプリカとコンソメのスープ
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
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。

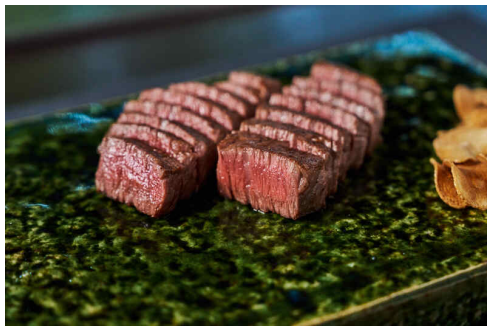
箱根翡翠 日本料理「一游」 鉄板焼【カウンター席】

メニュー名：【翡翠・一游】玄燔
himorogi- 黒毛和牛

期間：2026年7月1日～2026年8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 鮎のムニエル バルサミル
コと醤油のビネグレット

スープ パプリカとコンソメのスープ

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 ファイレ肉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

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～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」 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

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】
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