



【9・10月コース】秋の味覚、松茸を愉しむ贅沢コース

メニュー名：【甲子園・四季彩】9・
10月松茸コース期間：2026年9月1日～2026年10
月31日まで

料金：16,500円



■お品書き

前菜	松茸 春菊 酢橘
お椀	土瓶蒸し 松茸 白身 海老 鶏 銀杏 三つ葉
造り	本日のお造り あしらい一式
焼物	秋刀魚 栗 くるみ
煮物	松坂牛と松茸のすき煮 春菊 椎茸 卵
強肴	穴子と松茸の天ぷら 塩 酢橘 煎り出汁
食事	松茸御飯 赤出汁 香の物
水菓子	巨峰

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。



箱根甲子園 The Dining 「四季彩」～朝食buffet～

メニュー名：【甲子園・四季彩】朝
食グランドbuffet

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

メニュー名：【甲子園・四季彩】朝
食テイクアウトグランドbuffet

期間：2025年1月4日～2028年5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」～夕食buffet～

メニュー名：【甲子園・四季彩】グ
ランドbuffet 9月1日～（入店
時間変更）

期間：2026年9月1日～2027年1月3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：【甲子園・四季彩】テ
イクアウトグランドbuffet 9
月1日～

期間：2026年9月1日～2027年1月3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～

おすすめ

メニュー名：【甲子園・四季彩】9・10月松茸コース

期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：16,500円

■お品書き

前菜	松茸 春菊 酢橘
お椀	土瓶蒸し 松茸 白身 海老 鶏 銀杏 三つ葉
造り	本日のお造り あしらい一式
焼物	秋刀魚 栗 くるみ
煮物	松坂牛と松茸のすき煮 春菊 椎茸 卵
強肴	穴子と松茸の天ぷら 塩 酢橘 煎り出汁
食事	松茸御飯 赤出汁 香の物
水菓子	巨峰

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】NAGOMI（なごみ）

期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：9,900円

■お品書き

前菜	秋鯖 春菊 酢橘 梨
お椀	丸豆腐 芽葱 柚子 +2200円で【土瓶蒸し】 に変更いたします。
造り	本日のお造り あしらい一式
焼物	秋刀魚 栗 くるみ
煮物	鴨 蕪 椎茸 本山葵 +2200円で【松坂牛の すき煮】に変更いたしま す。
メイン （追加料 金）	+2200円で【箱根山麓豚 ローストポーク】を追加 いたします。 +3850円で【穴子と松茸 の天麩羅】を追加いたし ます。
食事	白飯 赤出汁 香の物 飯菜
水菓子	巨峰

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】

メニュー名：【甲子園・四季彩】松阪牛しゃぶしゃぶ

期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：12,100円

■お品書き

前菜	秋鯖 春菊 酢橘 梨
造り身	本日のお造り 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 蕪 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
水菓子	アイス フルーツ

・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。・仕入の都合上内容の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

【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

■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。

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」～和食～

メニュー名：【甲子園・四季彩】松
阪牛すきやき

期間：2026年9月1日～2026年10

月31日まで

料金：12,100円



■お品書き

前菜 秋鯖 春菊 酢橘 梨

造り身 本日のお造り
あしらい一式

お肉 松阪牛ロース160 g
(+4,290円で松阪牛ロー
スを200 g に変更いたし
ます。)

具材 白菜 水菜 蕻 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

水菓子 アイス フルーツ

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17：30/18：30/19：45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」～イノベーティブ～

メニュー名：【甲子園・四季
彩】HIRAKI（ひらき）

期間：2026年9月1日～2026年10
月31日まで

料金：13,200円



■お品書き

先付け 牛蒡 白味噌 鶏肝 生
ハム 白味噌

前菜 富士山サーモン いくら
柚子

お椀 栗 椎茸

焼物 鴨 春菊 秋茄子

お凌ぎ 秋刀魚 舞茸 胡桃

強肴 箱根山麓豚のロースト
五平ソース

食事 すっぽん

水菓子 洋梨

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：【洋食】お子様コース
期間：2026年1月1日～2027年1月3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
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
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。

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 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。



The Dining「四季彩」～低アレルギーメニュー～

メニュー名：【甲子園・四季彩】低
アレルギー「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
アレルギー「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
アレルギー「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
アレルギー「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

メニュー名：【甲子園・四季彩】低
アレルギー「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



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」 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。



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- 料理長シガー

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」 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」 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】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