



【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～2026年6月30
日まで
料金：9,900円メニュー名：【甲子園・四季
彩】HIRAKI (ひらき)期間：2026年5月1日～2026年6月30
日まで
料金：13,200円

お品書き

- 前菜 沼津直送鮑 アスパラ
生海苔
- お椀 海老 蕨 蓬麩 木の芽
- 造里 旬魚
あしらい一式
- 焼物 鱸 蓼 豆野菜 酢橘
+ 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 じゃが芋 穴子 三つ葉
木の芽
+ 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
お供
- 水菓子 マンゴー 杏仁 パイナップル

コーヒー 紅茶 ハーブ
ティー 緑茶

お品書き

- 先付け 大尼子 酒粕 最中
- 前菜 鴨 西洋わさび
- お椀 青アスパラ 白アスパラ
- 焼物 鱸 ひしほ 山椒
- お凌ぎ しらす タリオリーニ
- 強肴 箱根山麓豚 発酵野菜
- 食事 鮑 あおさ もち米
- 水菓子 メロン

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。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」～buffet～

メニュー名：【甲子園・四季彩】グランドbuffet

期間：2026年3月1日～2026年5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・偶数日共通メニュー】
ヴ 造り 鮪 サーモン 甘海老

【奇数日メニュー】

天ぷら 鱈 海老 新玉葱 アスパラ
寿司 鮪 子肌 生ハム
特選ローストビーフ(トリュフ&オニオンソース)

【偶数日メニュー】

串揚げ3種
ハンドロール
箱根山麓豚ローストポーク
(バルサミコソース・柚子ジャム)

温製・冷製料理

【奇数日・偶数日共通メニュー】

タンドリーチキン
スモークサーモンのサラダ
ローストベジタブル
赤魚とムール貝のアクアパッツァ
桜エビと旬野菜のファルファッレ
春巻き
餃子
割包
桜鯛の山菜餡かけ
鶏つくねと筍の若竹鍋
桜豆腐
アボカドと白身魚の昆布締め黄身酢がけ
イタヤガイとセロリの胡麻酢和え
じゃがいもと木の芽の味噌和え
山菜ナムル
白身魚の南蛮漬け
菜花と浅利の辛子浸し
海老とアボカドのカクテルソース
旬野菜のポッシェ
あかいかとクレソンの冷製サラダ
初鯉のたたき
雲白肉
タコとじゃがいものサラダ

【奇数日メニュー】

バーガー

【偶数日メニュー】

揚げたて熱々カレーパン

ご飯・ 【奇数日・偶数日共通メ
パン ・ ニュー】
サラダコー白御飯 筍ご飯
ナー 味噌汁、お新香2種
 サラダ 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】

蜆ラーメン
カレー

【偶数日メニュー】

自然薯蕎麦
牛丼

キッズ 白身魚のフリッター
料理 タルタルソース
チキンライス
ミートボール
スクランブルエッグ
たこ焼き
 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 箱根プリン
ト わらび餅抹茶、黒蜜
桜くず餅
いちごのムース
桜のパナコッタ
みかんゼリー
ティラミス
いちごのタルト
抹茶のフィナンシェ
ほうじ茶ロール
桜のカヌレ

アイス・アイス 抹茶 チョコ
ソフトク 苺
リーム ソフトクリーム バニラ
ミックス あまおう

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 クレープ
デザー キャラメルソース ベリー
ト ソース ローストナッツ
ホイップクリーム

90分制でございます。
営業時間が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】NAGOMI (なごみ)

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：9,900円

お品書き

- 前菜 沼津直送鮑 アスパラ 生海苔
- お椀 海老 蕨 蓬蓼 木の芽
- 造り身 旬魚
あしらい一式
- 焼物 鱸 蓼 豆野菜 酢橘
+ 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。
- 焼物 じゃが芋 穴子 三つ葉 木の芽
+ 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
お供
- 水菓子 マンゴー 杏仁 パイナップル
- 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5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：12,100円

お品書き

- 前菜 沼津直送鮑 アスパラ 生海苔
- 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 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
- 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
【牛肉】 鶏肉 豚肉 【あわび】
【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

メニュー名：【甲子園・四季彩】松阪牛すきやき

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：12,100円

お品書き

- 前菜 沼津直送鮑 アスパラ 生海苔
- 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。)
- 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
- 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】
【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 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。

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」～イノベーター～

メニュー名：【甲子園・四季彩】HIRAKI（ひらき）

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで

料金：13,200円



お品書き

先付け 大尼子 酒粕 最中

前菜 鴨 西洋わさび

お椀 青アスパラ 白アスパラ

焼物 鱸 ひしほ 山椒

お凌ぎ しらす タリオリーニ

強肴 箱根山麓豚 発酵野菜

食事 鮑 あおさ もち米

水菓子 メロン

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。



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「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「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「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6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6月30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
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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



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



箱根翡翠 日本料理「一游」 “Liveカウンター” 【限定8席】

おすすめ

カウンター席にて寿司と天麩羅、どちらもお楽しみいただけるコースです。目の前で職人の技と感性を体感いただきながら出来立ての熱々で鮮度の高いお料理をご提供いたします。

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：2026年5月1日～2026年6月30

日まで

料金：13,200円



お品書き

旬 彩 鮑 雲丹 鱈 生麩 芽葱 生姜

お 椀 甘鯛 冬瓜 ずいき だだちゃ豆 柚子の花

造 り 本日のお造り

天麩羅 5種

寿司 握り 5貫

小井

赤出汁

甘味 本日の甘味

ご予約は3日前まで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

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」お手軽御膳

メニュー名：【翡翠・一游】お手軽旬彩膳

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：8,800円

お品書き

先付け 季節のお豆腐
旬彩 鮑 雲丹 鱈 生麩 芽葱 生姜
合肴 旬魚 雲焼き
羹 丸茄子 地蛤 茗荷 柚子
握り寿司 握り6貫
がり 赤出汁

デザート 本日の甘味

【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：【翡翠・一游】お手軽ステーキ膳

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：8,800円

お品書き

国産牛サーロインステーキ
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」 日本料理

メニュー名：【翡翠・一游】翡翠-
miyabi- 山海の贅
期間：2026年5月1日～2026年6月30
日まで
料金：22,000円



お品書き

先附 鮑 雲丹 鱈 生麩 芽
葱 生姜
お吸物 甘鯛 冬瓜 ずいき だ
だちゃ豆 柚子の花
割鮮 旬の鮮魚
合肴 相州牛ロース 割り下
白味噌
蕪 塩麹
強肴 鰻 曾我の梅 本山葵
食事 桜海老 しらす
赤出汁 香の物
デザート 梅 ニューサマーオレン
ジ

【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】翠香-
suikou- 料理長シマ 祊
期間：2026年5月1日～2026年6月30
日まで
料金：16,500円



お品書き

先附 鮑 雲丹 鱈 生麩 芽
葱 生姜
お吸物 甘鯛 冬瓜 ずいき だ
だちゃ豆 柚子の花
割鮮 旬の鮮魚
合肴 黒むつ 大根 木の芽
筍 独活 梅肉
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 丸茄子 地蛤 茗荷 柚
子

食事 桜海老 しらす
赤出汁 香の物

デザート 梅 ニューサマーオレン
ジ

【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：2025年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：7,260円



お品書き

- 前菜 帆立と野菜のマリネ
人参ドレッシング
- パスタ ほうれん草のトロフィエ
ブッタネスカソース
- 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
- 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 丸パン・バケット(グル
テンフリーパン)
オリーブオイル
- デザート マフィンカカオ
フルーツ

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：2025年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,640円



お品書き

- スープ コーンスープ
- サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング
- メインブ メカジキのヴァプール
レート トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ
- 食事 甘口カレー
- 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」 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～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】

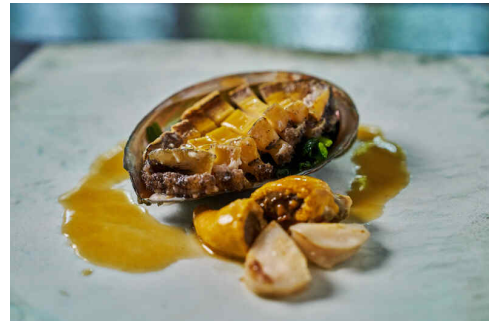
メニュー名：【翡翠・一游】玄海-
genkai- 黒毛和牛と海の幸
期間：2026年5月1日～2026年6月30
日まで
料金：24,200円



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5月1日～2026年6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5月1日～2026年6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 紅姫あまごの温かいマリルネ
スープ ひらたけ農園クレソンのポターージュ
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さいます。

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。

お品書き
先付け 本日の先付け
オードブル 紅姫あまごの温かいマリルネ
スープ ひらたけ農園クレソンのポターージュ
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さいます。

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。

お品書き
先付け 本日の先付け
オードブル 紅姫あまごの温かいマリルネ
スープ ひらたけ農園クレソンのポターージュ
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さいます。

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

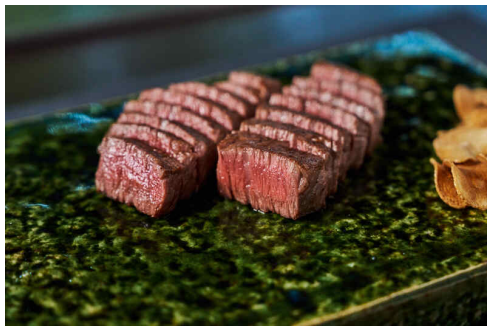
特定原材料に準ずる20品目

【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5月1日～2026年6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 紅姫あまごの温かいマリ
ル ネ
スープ ひらたけ農園クレソンの
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
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 朝食】

低アレルギーメニュー 大人

期間：2025年4月1日～2027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
ほうれんそうのお浸し
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 鰯の塩焼き
- 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】

低アレルギーメニュー お子様

期間：2025年4月1日～2027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
- メインブレート 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】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