

【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



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】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

メニュー名：【甲子園・四季彩】グ
ランドbuffet

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7月1日～2026年8月31日
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
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
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 シェリービネガー酢味噌 のソース
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。

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。



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】お子様プレート

期間：2024年10月1日～2026年12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

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】

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】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。

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
プッタネスカソース
- 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
- 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」 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・禰

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」 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】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】玄燔-
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 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



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

- 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

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