VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

箱根甲子園　The Dining「四季彩」～朝食ブッフェ～

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～2026年12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

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

箱根甲子園　The Dining「四季彩」～夕食ブッフェ～

メニュー名：**【甲子園・四季彩】グランドブッフェ**
期間：2026年9月1日～2026年11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

■お品書き

≪ライヴ≫

【奇数日・偶数日共通メニュー】
天ぷら　海老　獅子唐
造り　鮪　ブリヒラ　甘エビ
甲子園ローストビーフ＆ポーク　付け合わせ⇒マッシュポテト　ルッコラ　レフォール　粒マスタード

【奇数日メニュー】
天ぷら　穴子　南瓜　蓮根
寿司　鮪　鯛　秋刀魚
甲子園ローストビーフ＆ポークのソース⇒和風大根おろし

【偶数日メニュー】
天ぷら　ホッケ　茄子　サツマイモ
寿司　鮪　穴子　烏賊
甲子園ローストビーフ＆ポークのソース⇒マデラソース

≪温製・冷製料理≫

【奇数日・偶数日共通メニュー】
富士山サーモン　白ワインソース
秋野菜のロースト
白身魚の香草パン粉焼き
鶏のコンフィと秋野菜のロースト
さんまの竜田揚げ
渡り蟹と銀杏のおこげ 蟹あんかけ
小籠包
バターチキンドリア
鶏の水炊き
くるみ豆腐
松茸と春菊、水菜のお浸し
秋刀魚のカルパッチョ
くらげと叉焼
秋刀魚の南蛮漬け
戻り鰹の叩き
根野菜のサラダ
海老とアボカド
リャンバントゥードウスー
秋野菜のサラダ
鴨と無花果のロースト
口水牛肉
さつまいもと粒マスタードのサラダ

【奇数日メニュー】
麻辣湯麺
チョリパン
【偶数日メニュー】
ラクサ
バルックエクメキ

≪ご飯・パン・サラダコーナー≫	【奇数日・偶数日共通メニュー】 白御飯　栗ご飯 伊豆味噌の味噌汁、お新香２種 ポタージュ 〈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】 蕎麦屋のカレー 【偶数日メニュー】 キーマカレー
≪キッズ料理≫	白身魚のフリッター 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) モンブラン リンゴゼリー チョコムース（ベリーソース） 柿のムース スイートポテト カヌレ 洋梨のシフォンケーキ さつまいもとリンゴのマーブルケーキ 南瓜のタルト フルーツ3種 みたらし大福 抹茶どら焼き
≪アイス・ソフトクリーム≫	アイス　チョコ　抹茶 巨峰 ソフトクリーム　バニラ ミックス　紅はるか

≪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　ツーロン
デザー
ト≫

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。

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

箱根甲子園　The Dining「四季彩」～夕食ブッフェ～

メニュー名：**【甲子園・四季彩】ブッフェ飲み放題～プレミアムフリードリンク～2,970円**
期間：2026年9月1日～2027年1月3日まで

10月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠

〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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	秋鯖　松茸　春菊　梨 酢橘
お椀	土瓶蒸し 松茸　海老　鶏　銀杏
造里	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仕立て 卵　春菊　長ねぎ　白菜
強肴	穴子と松茸の天麩羅　塩 酢橘　煎り出汁
食事	松茸御飯 赤出汁　香の物
水菓子	巨峰のパフェ

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。 +3850円で【土瓶蒸し】を追加いたします。
造里	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 +2750円で【松阪牛と松茸のすき煮】に変更したします。
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。 +4400円で【松阪牛と松茸のすき煮】を追加いたします。
食事	白飯 赤出汁 香の物 飯菜
水菓子	巨峰のパフェ

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　韮　長葱 椎茸　榎木 巻き湯葉　豆腐　葛切り 餅　うどん
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】　カシューナッツ　アーモンド
マカダミアナッツ

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。

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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　韮　長葱 椎茸　榎木 巻き湯葉　豆腐　葛切り 餅　うどん
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。

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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
前菜	富士山サーモン　いくら　柚子柿
お椀	栗　椎茸　牛肉
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　五平ソース
食事	すっぽん　もち米
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。

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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：2026年9月1日～2027年1月3日まで
料金：2,640円

■お品書き

メイン　カニクリームコロッケ
からあげ
ポテトフライ
チキンライス
玉子焼き
ハンバーグ
ボロネーゼパスタ
ウインナー
サラダ
フォカッチャ
コーンクリームスープ

デザート　バニラアイス　フルーツ

・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。

10月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠

〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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～2027年1月3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～2027年1月3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～2027年1月4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～2027年1月3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～2027年1月4日まで
料金：1,320円

※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。

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

箱根翡翠　日本料理「一游」 アフタヌーンティー

メニュー名：**【10/1～】【翡翠・一游】アフタヌーンティー**
期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：4,180円

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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

10月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠

〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

箱根翡翠　日本料理「一游」　日本料理

メニュー名：**【翡翠・一游】翡雅-miyabi- 山海の贅**
期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：22,000円

■お品書き

先附　秋刀魚　帆立　壬生菜　巨峰
　紅時雨大根　いくら　もって菊

お吸物　鱧　松茸　銀杏　三つ葉　酢橘

割鮮　旬の鮮魚

合肴　松坂牛ロース　蓮根　銀杏　和栗　黒枝豆
松茸　シトラスフラッシュ　山葵　黒七味

強肴　国産鰻　小田原曽我の梅　白味噌　柚子

食事　天城軍鶏の釜炊き　三つ葉
　赤出汁　香の物

デザート　足柄茶餡　黒胡麻　洋梨

【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。

メニュー名：**【翡翠・一游】翠香-suikou- 料理長ｼｸﾞﾈﾁｬｰ**
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

先附　秋刀魚　帆立　椎茸　壬生菜　巨峰
　紅時雨大根　いくら　もって菊

お吸物　鮃　茄子　玉子豆腐
　バジルパープル　マイクロ菊菜　柚子

プラス2,310円で土瓶蒸しにご変更できます。

割鮮　旬の鮮魚

合肴　鮑　舞茸　里芋　銀杏　白髪葱　胡桃

プラス3,300円で黒毛和牛サーロインステーキ60g
プラス3,750円で黒毛和牛フィレステーキ60g、にご変更できます

羹　甘鯛　蓮根　百合根　蓮の実
　黒枝豆　三つ葉　干し貝柱　米

プラス1,980円で丸鍋にご変更できます。

食事　天城軍鶏　榎茸　占地　平茸
　赤出汁　香の物

デザート　足柄茶餡　黒胡麻　洋梨

【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】

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
・白御飯　・味噌汁　・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。

■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。

※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。

Hotel Harvest

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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

10月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠

〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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。

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
・白御飯　・味噌汁　・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。

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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】ステーキ膳**
期間：2025年12月1日～2027年3月31日まで
料金：9,900円

※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。

10月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠

〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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9月1日～2026年10月31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	アマゴのパートブリック包み焼
スープ	マッシュルームのクリームスープ
オマール海老の鉄板焼	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	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】玄珠-shizumi- オマール海老と黒毛和牛
期間：2026年9月1日～2026年10月31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	アマゴのパートブリック包み焼
スープ	マッシュルームのクリームスープ
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。

メニュー名：【翡翠・一游】玄汀-migiwa- 鮑と黒毛和牛
期間：2026年9月1日～2026年10月31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	アマゴのパートブリック包み焼
スープ	マッシュルームのクリームスープ
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。

Hotel Harvest

10月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠
〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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9月1日～2026年10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　アマゴのパートブリック包み焼

スープ　マッシュルームのクリームスープ

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。

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。

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。

10月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠

〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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〝あさぱん〟
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

※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。