

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】グランドブッフェ

期間:2025年12月1日～2026年2月28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》	メイン ローストビーフ 天ぷら 鮓鰯 海老 じゃが芋 芹 南瓜 造里 鮪 サーモン 甘海老 寿司 鮪 炙り鯉 穴子
	甲子園特製 太巻き 特選ローストビーフ 【オニオンソース 生七味】

「温製・冷製料理 ケイジヤンチキン
柔らかジューシー
バックリブ 箱根西
麓野菜 人参のロー
ストと共に
カレイの香草パン
粉焼き ジンジャー
トマトソース
料理長 特選餡か
け焼きそば
鶏唐揚げ スイート
チリソース
麻婆豆腐
箱根山麓豚味噌柚
庵焼き
蟹と筍の茶碗蒸し
鮭と根菜の粕煮
胡麻豆腐
鮓肝
木の実和え くるみ
鯉のレモン締めと
なます
寒鯉の南蛮漬け
白菜と蒸し鶏の柚
子胡椒漬け
チーズと芽キャ
ベツのマリネ 柑橘
添え
フェタチーズとオイ
ルサーディンサラダ
マカロニシーフード
サラダ
柚子カツオとカリフ
ラワーマリネ
特製よだれ鶏
ジャガイモと茸のマ
リネ

「ご飯・パン・サラ白御飯 鶏そぼろと
ダコーナー」 牛蒡の炊込みご飯

味噌汁、お新香2種
麺 ごぼう天うどん
きつねたぬきそば
シェフ特製牛すじ煮
込みカレー
パン(バケット)
里芋のラザニア
富士レタス サニー
レタス プチトマト
蒸し野菜2種
ドレッシング 5種
コンディメント 2種
マッシュルームスープ
フレンチド・和ドレ・
すりおろし野菜・ノンオイル青じそ・胡
麻ドレッシング
粉チーズ クルトン

「キッズ料理」 白身魚のフリッター
タルタルソース
ポテト
ミートボール ハンバーグ
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)

「デザート」 箱根プリン
わらび餅抹茶、黒蜜
大福
ショートケーキ
ベリームース
みかんゼリー
ガトーショコラ
チーズケーキ
ブッシュドノエル(クリスマス後はチョコロールへ変更)
タルトタタン
四季彩カヌレ(苺)

「アイス・ソフトクリーバニラ、チョコ、苺、ム」

「チョコレートフォンデュ」 シュークリーム、マカロニ、ドーナツ、バナナ、カラースプレー

「ホットデザート」 お汁粉×ソフトクリーム

「あつあつのお汁粉に、ひんやりとろけるソフトクリームヲのせて。あんこの優しい甘さとミルクのコクが溶け合う、冬限定の贅沢スイーツです」

※仕入等の都合により、メニューが変更となる場合がございます。

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ご用意しております。着席のご案内では、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。

※お食事時間は、ご予約時間より90分制でございます。

諸事情によりご入店が遅くなる際は、事前のご連絡をお願い致します。

詳細は、現地へお問い合わせください。

※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。

箱根甲子園 The Dining「四季彩」～和食～

メニュー名:【甲子園・四季彩】花美月

(はなみづき)
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:9,900円

■お品書き

前菜 大尼子 菜花 いくら 黄味
酢お椀 【1月】
レシピコンクール
調理大谷作
米粉使用蟹丸ごと蟹椀【2月】
レシピコンクール
調理手嶋作
大和を旅する茶粥仕立て～
七草薫る鈴白餅を添えて造里 旬魚
あしらい一式煮物 富士山御殿鶏 三島大根
葱焼物 金目鯛 百合根 路味噌
※+2,200円で【国産牛ローストフアグラ味噌焼き 焼き野菜】にご変更いたします。

※+3,300円で【国産牛ローストフアグラ味噌焼き 焼き野菜】を追加いたします。

食事 鯉 大根 御飯
赤出汁
香の物

メニュー名:【甲子園・四季彩】松阪牛しゃぶしゃぶ

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:12,100円

■お品書き

前菜 大尼子 菜花 いくら 黄味
酢造り身 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 茎 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部制となつております。
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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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】松阪牛すきやき

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:12,100円

■お品書き

前菜 大尼子 菜花 いくら 黄味
酢造り身 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 茎 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部制となつております。
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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

水菓子 レシピコンクール
パティシエ和田作
小田原産米粉のわらび餅
お茶漬け仕立て
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。

※1/3までは
17:20/19:45 の2部制

1/4以降は
17:20/18:00/19:45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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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」～イタリアン～

メニュー名:【甲子園・四季彩】伊心彩
(いしんさい)

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:9,900円



■お品書き

エントラータ コッパ ポレンタフリット
ト 紫キャベツ

プリモ アンティパ カンパチ 蕎 松の
スト 実 ケッパー

パスタ レシピコンクール
調理新田作
米粉と蓮根のニヨケツ
ティ サルディ 菜
園風

セコンドアンティパ 箱根西麓野菜 ア
スト オリイカ 柚子

セコンドパスタ 伊豆鹿 ほうれん
草 ヘーゼルナッツ

ペッシェ 沼津産真鯛 根セ
ロリ 舞茸 バルサ
ミコ
(+2,200円で京鴨の
ローストにご変更い
たします。)
(+3,300円で京鴨の
ローストを追加いた
します。)

ドルチェ レシピコンクール
小滝作
トルタディノンナ
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。

※1/3までは
17:20/19:45 の2部制

1/4以降は
17:20/18:00/19:45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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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」～和洋折衷～

メニュー名:【甲子園・四季彩】自由華
(じゅうか)

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:13,200円



■お品書き

エントラータ コッパ ポレンタ 紫キャベツ

アンティパストカンパチ 蕎 松の実
ケッパー

造り身 旬魚
あしらい一式

【選択式】煮物[和 煮物]

or パスタ 富士山御殿鶏 三島大根 葱

又は

「洋 パスタ」
米粉 蓮根 菜園風

【選択式】焼物「和 焼物」

or ペッシェ 金目鯛 百合根 落味噌

又は

「洋 ペッシェ」
沼津産真鯛 根セロリ
舞茸 バルサミコ

肉料理 京鴨 牛蒡

【選択式】食事「和」

or パン 鯛 大根 御飯
赤出汁
香の物

又は

「洋」
パン

デザート レシピコンクール 小滝
作 トルタディノンナ
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・ナツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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日まで
料金:7,260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日まで
料金:1,320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日まで
料金:2,695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日まで
料金:7,260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1月1日～2026年2月28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 莓のパフェ
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】カシューなツツ【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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～2030年3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
タコさんワインナー
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。

・12/1～12/26の間は入店時間を17:30/18:30/19:45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】カシューなツツ【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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」～朝食～

メニュー名:

【甲子園・四季彩】朝食ブッフェ

期間:2020年7月19日～2026年3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

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 毎月開催！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.6

期間:2026年2月13日～2026年2月15日まで
料金:27,500円

箱根翡翠 日本料理「一游」アフタヌーンティー

おすすめ

2段のタワーに和と洋と箱根のエッセンスを加えたデザートとセイボリー。翡翠オリジナルブレンドの紅茶も含めて全15種類のお飲み物の中からお好きなものを90分の間召し上がっていただけます。

メニュー名:

【翡翠・一游】3月までの期間限定！苺アフタヌーンティー

期間:2026年1月21日～2026年3月31日ま

で

料金:4,180円



■お品書き

上段 ·本日の厳選苺

·苺マカロン

·苺大福

·ベルガモットと林檎のタル

ト

下段 ·箱根プリン

·丸七製茶 抹茶 わらび餅

·アマゾンカカオ ロールケー
キ

セイボリー ·箱根西麓野菜のバーニヤ

カウダ

·クロワッサンサンド

·ピクルス

ドリンク ·翡翠セレクションティー

いちご煎茶 /

ロイヤルベリー

ストロベリールイボス

サンセット・ヌーボー

オールドアッサム

アールグレイ / ダージリン

レモンマートル

オリエンタルビューティー

·コーヒー

·ソフトドリンク

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1月1日～2026年2月28日ま
で

料金:13,200円



■お品書き

先 付 蝦夷鮑 鰯鰆 雲丹 酢橘
芽葱

お 梅 伊勢海老真薯 芹 牛蒡
ぶぶあられ 黒七味

造 り 本日のお造り

天麩羅 5種

寿司 握り 5貫

小丼
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いております。

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1月1日~2026年2月28日まで
料金:8,800円



■お品書き

先付け	季節のお豆腐
旬彩	鮟鱇 もものすけ セロリ キャビア
合肴	伊豆産金目鯛 唐墨 菜の花
羹	鯛 三浦大根 太葱 金時 人参 鶯菜 柚子
握り寿司	握り6貫 がり 赤出汁
デザート	本日の甘味

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~2026年3月31日まで
料金:8,800円



■お品書き

国産牛サーロインステーキ 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1月1日～2026年2月28日まで
料金:22,000円



■お品書き

先附 蝦夷鮑 鰯鰆 雲丹 酢橘
芽葱

旬彩 鮓肝 もものすけ セロリ
キャビア

お吸物 伊勢海老真薯 芹 牛蒡
ぶぶあられ 黒七味

割鮮 旬の鮮魚

合肴 伊豆産金目鯛 唐墨 菜の花

羹 鯛 三浦大根 太葱 金時
人参 鶯菜 柚子

強肴 黒毛和牛フィレ フォアグラ
味噌 冬野菜

食事 蟹 三つ葉 地海苔
赤出汁 香の物

デザート 温州蜜柑 氷菓 杏子 マンゴー パイナップル

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐ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-
料理長シグネチャー

期間:2026年1月1日～2026年2月28日まで
料金:16,500円



■お品書き

先附 蝶夷鮑 鰯鰆 雲丹 酢橘
芽葱

旬彩 鮓肝 もものすけ セロリ
キャビア

お吸物 伊勢海老真薯 芹 牛蒡
ぶぶあられ 黒七味

割鮮 旬の鮮魚

合肴 富嶽白鶏

羹 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

食事 鯛 三浦大根 太葱 金時
人参 鶯菜 柚子

食事 蟹 三つ葉 地海苔 赤出
汁 香の物

デザート 温州蜜柑 氷菓 杏子 マンゴー パイナップル

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐ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～2026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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐ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】低アレルゲンメニュー 大人
期間:2025年4月1日～2026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:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,640円



■お品書き

前菜	帆立と野菜のマリネ 人参ドレッシング	スープ	コーンスープ
パスタ	ほうれん草のトロフィエ ブッタネスカソース	サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
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	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
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	甘口カレー
食事	丸パン・バケット(グルテンフリー) オリーブオイル	ジュース	ぶどう100%ジュース
デザート	マフィンカカオ フルーツ	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~2026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~2026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。

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】ステーキ膳

期間:2025年12月1日～2026年3月31日まで
料金:9,900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】玄海-genkai-
黒毛和牛と海の幸

期間:2026年1月1日～2026年2月28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	白子のリフレ
スープ	ゆり根とセロリのポタージュ
オマール海老の鉄板焼	オマール海老の鉄板焼 スパイス風味
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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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1月1日～2026年2月28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	白子のリソレ
スープ	ゆり根とセロリのポタージュ
魚料理	オマール海老の鉄板焼 スパイス風味
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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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1月1日～2026年2月28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	白子のリソレ
スープ	ゆり根とセロリのポタージュ
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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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」 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1月1日~2026年2月28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 白子のリソレ

スープ ゆり根とセロリのポタージュ

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 カシューなツツ 【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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~2026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 カシューなツツ 【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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~2026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 カシューなツツ 【アーモンド】
【マカダミアナツツ】

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」 朝食

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:2025年4月1日～2026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:2025年4月1日～2026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 ほうれんそでのお浸し 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	鯵の塩焼き
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	プレート丸パン・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】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】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】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】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 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