



【期間限定】コース限定. 春のオススメカクテル.

メニュー名: **Sakura Tonic No.6**

期間: 2026年3月2日～2026年4月15日ま

で

料金: 1,210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

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

《ライブ》

【奇数日・偶数日共通メニュー】

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アツレ
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かけ
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
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
旬野菜のポッシュェ
あかいかとクレソンの冷製サラダ
初鰹のたたき
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・パン・サラ【奇数日・偶数日共通メニュー】
ダコーナー》

白御飯 筍ご飯
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〉フレッシュ 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】

蛸ラーメン
カレー

【偶数日メニュー】

自然薯蕎麦
牛丼

《キッズ料理》

白身魚のフリッター
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）

《デザート》

箱根プリン
わらび餅抹茶、黒蜜
桜くず餅
いちごのムース
桜のパンナコッタ
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・ソフトクリーアイス 抹茶 チョム》 コ 苺
ソフトクリーム バ
ニラ ミックス あま
おう

《チョコレートフォ シュークリーム、マ
ンデュ》 シュマロ、ドーナッ
ツ、バナナ、カラー
スプレー

《ホットデザート》 クレープ
キャラメルソース
ベリーソース 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」～buffet～

メニュー名：
【甲子園・四季彩】テイクアウトグランド
buffet

期間：2025年10月1日～2027年10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

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3月1日～2026年3月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

- 前菜 平貝 筍 うるい ごごみ
- お椀 蛤 芹 酢橘
- 造里 旬魚
あしらい一式
- 焼物 鯛 きゃべつ 桜海老
※+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 地魚 里芋 柚子

※+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 苺 豆腐 白ゴマ 生クリー
ム

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。

メニュー名:
【甲子園・四季彩】松阪牛しゃぶしゃぶ

期間:2026年3月1日～2026年4月30日
まで
料金:12,100円



■お品書き

- 前菜 平貝 筍 うるい ごごみ
 - 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。(160
g→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 くらみ
- 特定原材料に準ずる20品目
【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
【卵】【乳】【小麦】 そば
【落花生】【えび】 かに くらみ
- 特定原材料に準ずる20品目
【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび

メニュー名:
【甲子園・四季彩】松阪牛すきやき

期間:2026年3月1日～2026年4月30日
まで
料金:12,100円



■お品書き

- 前菜 平貝 筍 うるい ごごみ
 - 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17:20/18:00/19:45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 くらみ
- 特定原材料に準ずる20品目
【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
【卵】【乳】【小麦】 そば
【落花生】【えび】 かに くらみ
【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。

※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」～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3月1日～2026年3月31日ま
で

料金:13,200円



■お品書き

アミューズ 新玉ねぎ 桜海老

旬菜 平貝 筍 うるい ごごみ

温野菜 落の薑

魚料理 尼子 菜の花 バジル

温物 地魚 里芋 柚子

肉料理 箱根山麓豚 黒酢 牛蒡
※+2200円で【和牛しゃぶ
しゃぶ】に変更いたします。

パスタ ホタルイカ 春キャベツ

水菓子 伊豆の苺

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17:20/18:00/19:45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。



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 プッラータ
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、お手数ですが前もつ
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。

仕上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buffet

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

メニュー名:

【甲子園・四季彩】テイクアウト朝食buffet

期間:2025年1月4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 日本料理「一游」おすすめドリンク

メニュー名:

**【3・4月限定】春を映す、桜カクテル
「桜咲く」**

期間:2026年3月1日～2026年4月30日ま
で
料金:1,540円



箱根翡翠 日本料理「一游」アフタヌーンティー

メニュー名:【3/31まで】【翡翠・一游】3
月までの期間限定！毎アフタヌーン
ティー

期間:2026年1月21日～2026年3月31日ま
で
料金:4,180円



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3月1日~2026年4月30日まで

料金:13,200円



■お品書き

旬 彩 鮑 富山湾蛸烏賊 山菜
はるひ

お 椀 地蛤 伊豆原木椎茸 ドライ
トマト
新若芽 干し貝柱 木の芽

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。

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3月1日～2026年4月30日まで
料金:8,800円



■お品書き

先付け 季節のお豆腐
旬彩 桜鯛 菜の花 うるい 湯葉
桜花 山葵
合肴 旬魚 雲焼き 金平牛蒡
羹 蓮根饅頭 桜麩 筍 磯辺
餛飩
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:2026年3月1日～2026年4月30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3月1日~2026年4月30日まで
料金:22,000円



■お品書き

- 先附 桜鯛 菜の花 道明寺 桜花 山葵
- 旬彩 鮑 富山湾蛸烏賊 山菜 はるひ
- お吸物 地蛤 伊豆原木椎茸 ドライ トマト 新若芽 干し貝柱 木の芽
- 割鮮 旬の鮮魚
- 合肴 伊豆大アマゴ 蚕豆
- 羹 伊豆金目鯛 独活 人参 芹 牛蒡 筍 地芽
- 強肴 黒毛和牛フィレ フォアグラ 味噌 冬野菜
- 食事 桜海老 しらす 赤出汁 香の物
- デザート 伊豆産紅ほっぺ ミックスベリー 氷菓

【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-
料理長シネチャー
期間:2026年3月1日~2026年4月30日まで
料金:16,500円



■お品書き

- 先附 桜鯛 菜の花 道明寺 桜花 山葵
- 旬彩 鮑 富山湾蛸烏賊 山菜 はるひ
- お吸物 地蛤 伊豆原木椎茸 ドライ トマト 新若芽 干し貝柱 木の芽
- 割鮮 旬の鮮魚
- 合肴 伊豆大アマゴ 蚕豆
- 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 伊豆金目鯛 独活 人参 芹 牛蒡 筍 地芽
- 食事 桜海老 しらす 赤出汁 香の物
- デザート 伊豆産紅ほっぺ ミックスベリー 氷菓

【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」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3月1日~2026年4月30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】玄珠-
shizumi- オマール海老と黒毛和牛
期間:2026年3月1日~2026年4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 地鶏と春野菜のフリカッセ
スープ 春キャベツと蛤のスープ
魚料理 オマール海老の鉄板焼
トマトフォンデュとピストウソ
ス
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80
g
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】玄汀-migiwa-
鮑と黒毛和牛
期間:2026年3月1日~2026年4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 地鶏と春野菜のフリカッセ
スープ 春キャベツと蛤のスープ
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】玄燻-
himorogi- 黒毛和牛
期間:2026年3月1日～2026年4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 地鶏と春野菜のフリカッセ

スープ 春キャベツと蛤のスープ

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】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