

## 【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 蓬蓼 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

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。

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 漬け物  
+2200円で【和牛しゃ  
ぶしゃぶ】に変更いたし  
ます。
- 食事 鮑 あおさ もち米
- 水菓子 メロンスープ  
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。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  
ヴ 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  
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】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

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

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。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】  
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。

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」～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 漬け物  
+ 2200円で【和牛しゃ  
ぶしゃぶ】に変更いたし  
ます。

食事 鮑 あおさ もち米

水菓子 メロンスープ

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  
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  
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  
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  
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  
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  
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  
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 ティール 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

円



箱根翡翠 【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：【翡翠・一游】翠香-  
suikou- 料理長シグネチャー

期間：2025年9月1日～2027年3月31  
日まで  
料金：16,500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



## 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」 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 塩麴

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 祈期間：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」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」 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

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 オマール海老の鉄板焼  
海老の鉄  
板焼
- 焼き野菜 季節の焼き野菜
- 鮑の鉄板 鮑の鉄板焼  
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。食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。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

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  
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】玄江-  
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
- 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
- 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