



## 【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



【7/18～8/31グランドブッフェ夏季特定期間】料金・入店時間変更のご案内

メニュー名：【甲子園・四季彩グ  
ランドブッフェ】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



## The Dining四季彩主催コラボイベント【KOSHIEN TERROIR SERIES】

メニュー名：【甲子園・四季  
彩】KOSHIEN TERROIR SERIES  
vol.1

期間：2026年7月3日～2026年7月4日

料金：ワインペアリング込 16,500  
円

## お品書き

アミューズ 地魚のセビーチェ 青柚子とオリーブオイル

ワイン：サンテロ  
プロセッコ スプマンテ

エクストラ・ドライ

セバージュ：グレーラ 100%

味タイプ：辛口

世界的に人気のプロセッコ。穏やかで快い果実の特徴的な香り。  
繊細で洗練とした泡立ち。心地よいほろ苦さが食事ともよく合います。

アンティパスト 生桜海老 フルーツマト ブラータ

ワイン：サン・マルツァーノ  
トラマーリ

セバージュ：プリミティヴォ 100%

味タイプ：辛口

美しく輝きのあるピンクの色調。チェリーやラズベリーのような  
フレッシュなアロマ、心地よい酸と瑞々しい果実味が特徴の美しい  
口ゼワインです。

温前菜 天城軍鶏のロースト レモンハーブソース

ワイン：サン・マルツァーノ  
タロ フィアーノ

セバージュ：フィアーノ 100%

味タイプ：辛口

洋ナシやリンゴタルトといった爽やかさの中に香ばしさのあるア  
ロマ。心地よく伸びる果実味と潮風を想わせる程良いミネラル感  
が素晴らしい白ワインです。

パスタ グラーノ・アルソのオレキエッテ 鮑と枝豆 鮑肝のソース

ワイン：アジエンダ・アグリコーラ・コンティ・ゼッカ  
ルナ コンティ・ゼッカ

セバージュ：マルヴァジア・ピアンカ 50%/シャルドネ 50%

味タイプ：辛口

輝きのある黄金色。バナナやジュシーなバイナップル、バニラ  
やナッツの香りも存在。ボリュームのある味わいにキリッとした  
ミネラル。柑橘果実の酸味が心地よく、長い余韻が続く。ベッシェ 伊豆産金目鯛と浅利 小田原トマトのズッパ・レジェーラ 山  
椒のアクセント

ワイン：トゥレヴェント

ヴィーニャ・ペダーレ カステル・デル・モンテ ロッソ  
リゼルヴァセバージュ：ネーロ・ディ・トロイア(ウーヴァ・ディ・トロイア)  
100%

味タイプ：フルボディ

ブルーベリーやブルーベリーなどの黒果実の豊かなアロマ、アフター  
に月桂樹やカルダモンなどの上質なスパイスを感じます。両イタ  
リアらしい濃厚でストラクチャーがしっかりとした造り。

ワイン：サン・マルツァーノ

セッサンタアンニ

セバージュ：プリミティヴ・ヴォ・ディ・マンドゥーリアD.O.P.

味タイプ：フルボディ

ブラックチェリーやブルーベリーなどのアロマにたばこやスパイスの

ニュアンスが混ざり合う、複雑で広がりのある香り。バニラやチョコ

コレート、コーヒーのような奥深い余韻が続く。

ドルチェ 柑橘とヨーグルトのセミフレッド 蜂蜜とハーブ

- ・表示価格はワインペアリング込の価格でございます。
- ・アレルギー対応は承っておりません。あらかじめご了承ください。
- ・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。



【6/1～7/17 グランドブッフェ期間限定 まぐろフェア】

メニュー名：【6/1～7/17期間限定  
まぐろフェア】

期間：2026年6月1日～2026年7月17  
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」～buffet～

メニュー名：【甲子園・四季彩】夕  
食グランドbuffet

期間：2026年6月1日～2026年8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 鯛  
ローストビーフ

【奇数日メニュー】

天ぷら 海老 アボガド  
ヤングコーン 茄子  
寿司 鮪 鱈 海老  
ローストビーフ付け合  
せ 里芋フライ

ソー

ス おろしポン酢

【偶数日メニュー】

串揚げ3種  
寿司 鮪 穴子 烏賊  
ローストビーフ付け合  
せ マッシュポテト

ソー

ス シャリアピンソース

温製・ 【奇数日・偶数日共通メ  
冷製料 ニュー】  
理 鮪と焦がし葱のカルパッ

チヨ

鮪のブルスケッタ

鮪と山葵の冷製パスタ

鮪のレアカツ

夏野菜のロースト（パプ  
リカ ズッキーニ 玉ね  
ぎ じゃがいも）

鮪リブ唐揚げ

ローストポークと夏大根  
のステーキ

鶏モモ肉のロティ

白身魚と蓮根、人参、ピー  
マン、大蒜の芽の黒酢炒  
め

エビチリ

肉まん

茄子とボロネーゼドリア

鮪の葱間鍋

玉蜀黍豆腐

ヤムヌア

モズク酢 長芋 小柱

マンゴーと生ハムのカプ  
レーゼ

鮪の燻製ポテトサラダ

茄子の揚げ浸し

小あじの南蛮漬け

ヤムウンセン タイ風春

雨サラダ 海老

夏野菜のラタトゥイユ

ケールとじゃこのイタリ

アンサラダ

サーモンの香草マリネ

バンバンジー

枝豆とベーコンのタブレ

【奇数日メニュー】

フォー

ケバブ

【偶数日メニュー】

韓国風冷麺

タコス

ご飯・ 【奇数日・偶数日共通メ  
パン ・ ニュー】

サラダコー白御飯 バター醤油香る  
ナー とうもろこしの御飯  
伊豆味噌の味噌汁、お新  
香2種

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】

帆立と海老のビスクカレー

#### 【偶数日メニュー】

甲子園グリーンカレー

キッズ 白身魚のフリッター  
料理 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)  
すいかショートケーキ  
よもぎ餅 きなこ  
レモンヨーグルトのム  
ス  
マンゴープリン  
ももゼリー  
アールグレイのティラミ  
ス  
パインのタルト  
抹茶のテリーヌ  
生どら焼き  
黒胡麻カヌレ  
フルーツ3種

アイス・アイス 抹茶 塩ミルク  
ソフトク フルーツシャーベット  
リーム ソフトクリーム バニラ  
ミックス チョコレート

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 クッキーシュー  
デザート

90分制でございます。  
営業時間に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】朝  
食グランドbuffet

期間：2020年7月19日～2029年1  
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】夕  
食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

メニュー名：【甲子園・四季彩】朝  
食テイクアウトグランドbuffet

期間：2025年1月4日～2028年5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

## 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 かもし葱 酢  
橘 生姜造り身 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 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 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。

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。

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」～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
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。



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



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「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「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「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

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



## 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



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.10

期間：2026年7月10日～2026年7  
月12日まで

料金：夕食代 22,000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



7月のレストランメニュー

箱根甲子園

〒250-0631  
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原大  
原817-253  
TEL.0460-84-0123

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」 日本料理

メニュー名：【翡翠・一游】翡翠-  
miyabi- 山海の贅期間：2026年7月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：22,000円

お品書き

先附 蒸し鮑 牡丹海老 ずい  
き 生木耳 雲丹  
花穂紫蘇 おくら 長芋  
青さ海苔お吸物 鱸 冬瓜 蓮の実 じゅ  
ん菜 青柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 相州牛のしゃぶしゃぶ  
地オレンジ トマト 胡  
麻 いいち味噌 青柚子

強肴 鰻 曾我の梅 本山葵

食事 玉蜀黍 鮎の一夜干し  
パルミジャーノレッジャー  
ノ グリーンレモン  
赤出汁 香の物デザート 山梨県産桃 ヨーグルト  
ソース  
バジルオイル  
桃

## 【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- 料理長が 祇-期間：2026年7月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：16,500円

お品書き

先附 蒸し鮑 牡丹海老 ずい  
き 生木耳 雲丹  
花穂紫蘇 おくら 長芋  
青さ海苔お吸物 鱸 冬瓜 蓮の実 じゅ  
ん菜 青柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 おしつけ 木の芽  
水茄子の浅漬け 太胡瓜プラス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 車海老 トマト 折戸茄  
子 万願寺  
干し貝柱 十郎梅食事 玉蜀黍 鮎の一夜干し  
パルミジャーノレッジャー  
ノ グリーンレモン  
赤出汁 香の物デザート 山梨県産桃 ヨーグルト  
ソース  
バジルオイル  
桃

## 【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。

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」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」 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7月1日～2026年8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 鮎のムニエル バルサミ  
ル コと醤油のビネグレットスープ パプリカとコンソメのスー  
プオマール 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

鮎の鉄板 鮎の鉄板焼  
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7月1日～2026年8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 鮎のムニエル バルサミ  
ル コと醤油のビネグレットスープ パプリカとコンソメのスー  
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- 鮎と黒毛和牛期間：2026年7月1日～2026年8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 鮎のムニエル バルサミ  
ル コと醤油のビネグレットスープ パプリカとコンソメのスー  
プ

魚料理 鮎の鉄板焼

焼き野菜 季節の焼き野菜

肉料理 黒毛和牛の鉄板焼き サ  
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

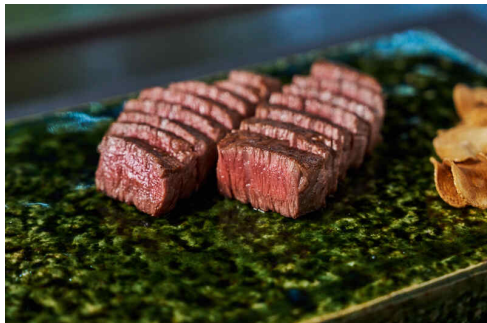
【卵】【乳】【小麦】そば  
【落花生】【えび】かに くるみ

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7月1日～2026年8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 鮎のムニエル バルサミ  
ル コと醤油のピネグレット
- スープ パプリカとコンソメのスー  
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  
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