



【12月28日まで期間限定】

メニュー名：【9月1日～12月
28日期間限定】甲子園フードデ
リバリー

期間：2026年9月1日～2026年12
月28日まで



■お品書き

丼物 料理長監修ローストビー
フ丼 3,080円

甲子園特製牛すじ欧風カ
レー 1,980円

鮭の贅沢丼 2,530円

海鮮3種贅沢丼 2,750円

サーモン&アボカドのポ
キボウル 2,200円

ロースト野菜のブッダボ
ウル 2,200円

低糖質プロテインボウル
2,420円

お重 うな重 4,950円

国産牛ステーキ重 4,950
円

ピザ（直 マルゲリータ 2,200円
径18cm）

クアトロフォルマッジ
2,420円

トリュフ&きのこ 2,420
円

ベーコンソーセージ
2,420円

生ハムピザ 2,420円

サイドメニュー ジューシー唐揚げ&フレンチフライ 990円

和風豆腐サラダ 660円

シーザーサラダ 660円

お得なセッ甲子園セット 3,850円
トメニュー【お好きな丼・唐揚げ&フレンチフライ・★付ソフトドリンク】

ファミリーセット 6,000円

【お好きなピザ2枚・唐揚げ&フレンチフライ2つ・お好きなサラダ2つ】

夜食セット 2,880円

【甲子園特製牛すじ欧風カレー・お好きなサラダ・★付ソフトドリンク】

ドリンク <ビール>

箱根麦酒IPA（小瓶）

1,100円

強羅KOHAKU（小瓶）

1,100円

<赤ワイン>

アロマ・エスパニョール

750ml 2,200円

**〔スペイン カベルネソー
ヴィニヨン〕**

ラ・クロワザード・ルー

ジュ 750ml 3,300円

**〔フランス カベルネ・
ソーヴィニヨン シラー〕**

<白ワイン>

アロマ・エスパニョール

750ml 2,200円

**〔スペイン ソーヴィニ
ヨン・ブラン〕**

ラ・クロワザード・ブラ

ン 750ml 3,300円

**〔フランス シャルドネ・
ヴィオニエ〕**

**<ノンアルコールスパーク
リング>**

**ピエール・ゼロ 200ml
990円**

<ソフトドリンク>

★コカ・コーラ 440円

**★ジンジャーエール
440円**

**★ファンタ メロン
440円**

★カルピス 440円

**★オレンジジュース
440円**

★烏龍茶 440円

**小田原梅サイダー（小瓶）
770円**

**営業時間 17：30～20：30（ラストオー
ダー）**

ご注文方法 内線8番にお電話ください。

**※アレルギー対応は承っておりません。予め
ご了承くださいます。
※お届けまでにお時間をいただく場合がご合
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、【 】 でくくられたアレルギー物質が含まれております。



11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

【12月28日まで期間限定】

メニュー名：【10月1日～12月28日
限定ランチ】KOSHIEEN BURGER
期間：2026年10月1日～2026年12
月28日まで
料金：3,300円



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～朝食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～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

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～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



箱根甲子園 The Dining 「四季彩」 ～夕食buffet～

メニュー名：【甲子園・四季彩】グ
ランドbuffet

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 【奇数日・偶数日共通メ
ヴ》 ニュー】

天ぷら 海老 獅子唐
造り 鮪 プリヒラ 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
戻り鰹の叩き
根野菜のサラダ
海老とアボカド
リャンバントウードウスー
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・ 【奇数日・偶数日共通メ
パン ・ ニュー】

サラダコー白御飯 栗ご飯

ナー》 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 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 甲子園プリン(杏仁プリン)

ト》 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・アイス チョコ 抹茶

ソフトク 巨峰

リーム》 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。



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～夕食buffet～

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

メニュー名：【甲子園・四季彩】テ
イクアウトグランドbuffet

期間：2026年9月1日～2026年12
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



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11月1日～2026年12
月28日まで
料金：9,900円

■お品書き

先付け 【11月】

生雲丹 白木耳 山葵 蛤 九条葱

【12月】～和食 小林 ごちそうレシピ
コンクール入賞作品～生雲丹 白木耳 山葵 尼子 原木椎
茸

お椀 富岳八景鶏 焼葱 蕪 芹 柚子

造り身 本日のお造り
あしらい一式焼き物 銀鱈 白子 黒米 芽葱
+2200円で【箱根山麓豚ローストポー
ク】に変更いたします。煮物 鰯 大根 柚子 小葱
+3300円で【箱根山麓豚ローストポー
ク】を追加いたします。食事 白飯
赤出汁
香の物
飯菜

水菓子 蜜柑 マンゴー パッションフルーツ

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：【甲子園・四季彩】松
阪牛すきやき期間：2026年11月1日～2026年12
月28日まで
料金：12,100円

■お品書き

前菜 白木耳 雲丹餡 山葵

造り身 本日のお造り
あしらい一式お肉 松阪牛ロース160 g
(+4,290円で松阪牛ロー
スを200 g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 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」 ～和食～

メニュー名：【甲子園・四季彩】松
阪牛しゃぶしゃぶ

期間：2025年7月1日～2026年12

月28日まで

料金：12,100円



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11月1日～2026年12
月28日まで

料金：13,200円



■お品書き

先付け 胡麻豆腐 雲丹 山葵
柚子

前菜 鰯 葉野菜 菊花

お椀 菊芋

中皿 芹 ボッタルガ 蕎麦粉

強肴 箱根山麓豚ローストポー
ク 箱根西麓野菜

食事 黒米 鮑

水菓子 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17：30/18：30/19：45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：【洋食】お子様コース
期間：2026年9月1日～2027年1月3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
マイクロリーフ
富士山サーモン
いくら
柿

パスタ ズワイガニ クリーム
タリオリーニ

メイン 箱根山麓豚
シャリアピンソース
野菜の付け合わせ

ドルチェ 苺

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 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：【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 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



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



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



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- 山海の餐期間：2026年11月1日～2026年12
月30日まで
料金：22,000円

■お品書き

先附 鮑 車海老 蕾菜 伊豆
原木椎茸 干し柿
酒盗 キャビア 花穂お吸物 甘鯛 蕪 麻機蓮根 壬
生菜
鶯菜 柚子 ずわい蟹

割鮮 旬の鮮魚

合肴 白子 黒毛和牛フィレ
磐田産海老芋
ブロッコリーオイル
牛蒡 フォンドボー

強肴 国産鰻 十郎梅 柚子

食事 土鍋御飯
赤出汁 香の物デザート 温州みかん 生姜 レモ
ングラス
シャンパン チャービ
ル

【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- 料理長が献期間：2026年11月1日～2026年12
月30日まで
料金：16,500円

■お品書き

先附 鮑 車海老 蕾菜 伊豆
原木椎茸 干し柿
酒盗 キャビア 花穂お吸物 甘鯛 蕪 麻機蓮根 壬
生菜
鶯菜 柚子 ずわい蟹

割鮮 旬の鮮魚

合肴 黒鯉 磐田海老芋 三島
ブロッコリー 蛤プラス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 鱈白子 大根 九条葱
博多金時人参 芹
慈姑 加藤兵太郎商店
の白味噌
新物白隠正宗吟醸酒粕
黒七味食事 土鍋御飯
赤出汁 香の物デザート 温州みかん 生姜 レモ
ングラス
シャンパン チャービ
ル

【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、【 】でくくられたアレルギー
物質が含まれております。

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」 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11月1日～2026年12
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 カニと魚介のムース
ル

スープ 蛤のクラムチャウダー

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 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：【翡翠・一游】玄珠-
shizumi- オマール海老と黒毛和牛
期間：2026年11月1日～2026年11
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 カニと魚介のムース
ル

スープ 蛤のクラムチャウダー

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

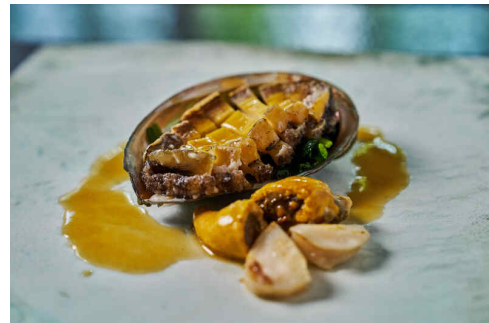
【卵】 【乳】 【小麦】 そば
【落花生】 【えび】 【かに】 くるみ

■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 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：【翡翠・一游】玄汀-
migiwa- 鮑と黒毛和牛
期間：2026年11月1日～2026年12
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 カニと魚介のムース
ル

スープ 蛤のクラムチャウダー

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 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。

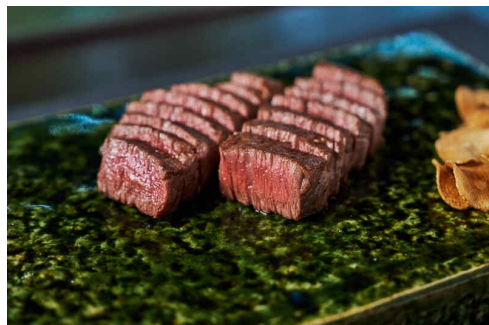


箱根翡翠 日本料理「一游」

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11月1日～2026年12
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 カニと魚介のムース
ル

スープ 蛤のクラムチャウダー

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