



【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
お重	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
	うな重 4,950円
	国産牛ステーキ重 4,950 円
	マルゲリータ 2,200円
ピザ（直 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。



12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



《年末年始メニューはこちら》【12/24までの要予約、メニューをお決めください。】

メニュー名：【12月1日～12月28日
限定クリスマスコース】AKARI
(アカリ)

期間：2026年12月1日～2026年12
月28日まで
料金：16,500円



■お品書き

アミュー 雲丹 玉子 ジュレ
ズ

前菜 鯛 からすみ

温前菜 鮑 パセリ アーモンド
バター

スープ 菊芋

パスタ ポルチーニ タリアテッ
レ

ペッシェ 鱈 白子 海老 ムール
貝

カルネ 牛ヒレ肉 フォアグラ
トリュフ

ドルチェ 苺 フロマージュブラン

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 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。



12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

《年末年始メニューはこちら》【12/24までの要予約、メニューをお決めください。】

メニュー名：【12月29日～1月3日】
年末年始 HIRAKI

期間：2026年12月29日～2027年1
月3日まで
料金：16,500円

メニュー名：【12月29日～1月3日】
年末年始 NAGOMI

期間：2026年12月29日～2027年1
月3日まで
料金：13,200円

メニュー名：【12月29日～1月3日】
年末年始 IWAI

期間：2026年12月29日～2027年1
月3日まで
料金：19,800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

メニュー名：【12月29日～1月3日】
年末年始夕食グランドbuffet

期間：2026年12月29日～2027年1
月3日まで

料金：13才以上 8,800円
70才以上 8,250円
7～12才 5,500円
4～6才 3,300円

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

メニュー名：【12月29日～1月3日】
年末年始テイクアウトグランドブッ
フェ

期間：2026年12月29日～2027年1
月3日まで

料金：13才以上 8,800円
70才以上 8,250円
7～12才 5,500円
4～6才 3,300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。※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：【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。



12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」～イノベーター～

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 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：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。



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～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
アレルギー「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
アレルギー「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
アレルギー「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
アレルギー「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

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- 山海の贅期間：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



《年末年始メニューはこちら》【12/24までの要予約、メニューをお決めください】

メニュー名：【翡翠・一游】《年末
年始》12/31～1/3 翡翠-miyabi-
山海の贅

期間：2026年12月31日～2026年12
月31日まで
料金：24,200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】《年末
年始》12/31～1/3 翠香-suikou-
旬食材のライトコース

期間：2026年12月31日～2026年12
月31日まで
料金：19,250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
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12月26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 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