



【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



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・偶数日共通メニュー】
ヴ 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わせ 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わせ 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 甲子園プリン(杏仁プリン)
ト 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ー
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
ンデュー 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



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 かもじ葱 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	鱧 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。

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 苴 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

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 苴 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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

【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」～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

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：2025年7月1日～2026年10

月31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 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。



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～2030年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：【甲子園・四季彩】低アレルゲン「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】低アレルゲン「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】低アレルゲン「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】低アレルゲン「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



8月のレストランメニュー

VIALA箱根翡翠

〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837
TEL.0460-84-5489

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- 山海の寶

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 素麺 蓴菜 青柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 黒毛和牛サーロイン 折戸茄子 トマト
石川小芋 白葱 柚子 干し海老 干し貝柱

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 ライム 赤出汁 香の物

デザート 山梨県産桃 ヨーグルト ソルベ

【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- 料理長沙 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 素麺 蓴菜 青柚子

割鮮 旬の鮮魚

合肴 おしつけ 木の芽
水茄子 白瓜

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 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 ライム 赤出汁 香の物

デザート 山梨県産桃 ヨーグルト
ソルベ

【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」 日本料理

メニュー名：【翡翠・一游 夕食】
低アレルゲンメニュー 大人
期間：2023年1月4日～2027年3月31
日まで
料金：7,260円

メニュー名：【翡翠・一游 夕食】
低アレルゲンメニュー お子様
期間：2023年1月4日～2027年3月31
日まで
料金：2,640円



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」 夕食ルームサービス【各時間2組様限定】

メニュー名：【翡翠・一游】《国産》
うな重期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：10,340円

■お品書き

メニュー ・うな重 ・卵焼き
・香の物 ・お吸い物 ・
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歳までのおこさま限定
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」 夕食ルームサービス【各時間2組様限定】

メニュー名：【翡翠・一游】ステーキ膳

期間：2025年12月1日～2027年3月31日まで

料金：9,900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

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

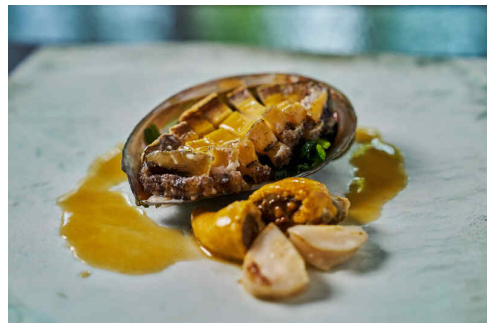
【卵】 【乳】 【小麦】 そば
【落花生】 【えび】 【かに】 くるみ

■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】玄汀-
migiwa- 鮑と黒毛和牛
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 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

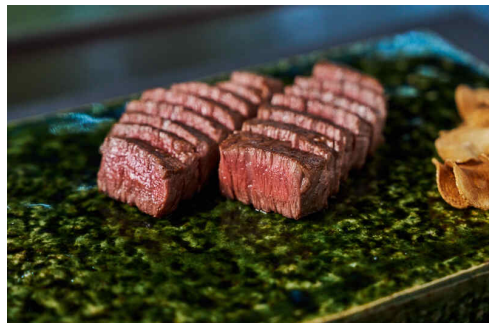
【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 【あわび】
いか いくら 鮭 さば
【ごま】 【大豆】 【やまいも】 キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

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 コと醤油のビネグレット
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

メニュー名：【翡翠・一游 テイク
アウト限定】翡翠の“あさばん”

期間：2024年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：972円

メニュー名：【翡翠・一游 朝食】
低アレルギーメニュー 大人

期間：2023年1月4日～2027年3月31
日まで
料金：3,300円

メニュー名：【翡翠・一游 朝食】
低アレルギーメニュー お子様

期間：2023年1月4日～2027年3月31
日まで
料金：1,650円