



箱根甲子園 The Dining「四季彩」【期間限定】～特別コース～

メニュー名：【9月1日～10月31日
限定】松茸コース期間：2026年9月1日～2026年10
月31日まで

料金：16,500円



■お品書き

前菜	秋鯖 松茸 春菊 梨 酢橘
お椀	土瓶蒸し 松茸 海老 鶏 銀杏
造り	本日のお造り あしらい一式
焼物	秋刀魚 栗 くるみ
煮物	松坂牛と松茸のすき煮仕 立て 卵 春菊 長ねぎ 白菜
強肴	穴子と松茸の天麩羅 塩 酢橘 煎り出汁
食事	松茸 ご飯 赤出汁 香の物
水菓子	巨峰のパフェ

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」～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～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」～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・偶数日共通メニュー】
ヴ》

天ぷら 海老 獅子唐
造り 鮪 ブリヒラ 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。



10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

箱根甲子園 The Dining「四季彩」～夕食buffet～

メニュー名：【甲子園・四季彩】buffet
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



箱根甲子園 The Dining「四季彩」～和食～

おすすめ

メニュー名：【甲子園・四季彩】9・10月松茸コース

期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：16,500円

■お品書き

前菜	秋鯖 松茸 春菊 梨 酢橘
お椀	土瓶蒸し 松茸 海老 鶏 銀杏
造り	本日のお造り あしらい一式
焼物	秋刀魚 栗 くるみ
煮物	松坂牛と松茸のすき煮仕立て 卵 春菊 長ねぎ 白菜
強肴	穴子と松茸の天麩羅 塩 酢橘 煎り出汁
食事	松茸御飯 赤出汁 香の物
水菓子	巨峰のパフェ

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】NAGOMI（なごみ）

期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：9,900円

■お品書き

前菜	秋鯖 春菊 酢橘 梨
お椀	丸豆腐 芽葱 柚子 +2200円で【土瓶蒸し】に変更いたします。 +3850円で【土瓶蒸し】を追加いたします。
造り	本日のお造り あしらい一式
焼物	秋刀魚 栗 くるみ
煮物	鴨 蕪 椎茸 本山葵 +2750円で【松坂牛と松茸のすき煮】に変更いたします。
メイン（追加料金）	+2200円で【箱根山麓豚ローストポーク】を追加いたします。 +3850円で【穴子と松茸の天麩羅】を追加いたします。 +4400円で【松坂牛と松茸のすき煮】を追加いたします。
食事	白飯 赤出汁 香の物 飯菜
水菓子	巨峰のパフェ

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9月1日～2026年10月31日まで
料金：12,100円

■お品書き

前菜	秋鯖 春菊 酢橘 梨
造り身	本日のお造り 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 餅 うどん
食事	ご飯 赤出汁 香の物
水菓子	アイス フルーツ

・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。
・仕入の都合上内容の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
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

仕入の都合上内容を変更させて頂く場合がございます。

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。

【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」～和食～

メニュー名：【甲子園・四季彩】松
阪牛すきやき
期間：2026年9月1日～2026年10
月31日まで
料金：12,100円



■お品書き

前菜 秋鯖 春菊 酢橘 梨
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 菰 長葱
椎茸 榎木
巻き湯葉 豆腐 葛切り
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 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9月1日～2026年10月31日まで
 料金：13,200円



■お品書き

先付け 牛蒡 白味噌 鶏肝 生ハム
 前菜 富士山サーモン いくら 柚子 柿
 お椀 栗 椎茸 牛肉
 焼物 鴨 春菊 秋茄子
 お凌ぎ 秋刀魚 舞茸 胡桃
 強肴 箱根山麓豚 五平ソース
 食事 すっぼん もち米
 水菓子 洋梨

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：【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

円



一游主催コラボイベント『HISUI CONNECTION』

メニュー名：【箱根翡翠・カウンター
限定】HISUI CONNECTION vol.11

期間：2026年10月17日～2026年10
月18日まで

料金：27,500円

メニュー名：【箱根翡翠・テーブル
特別懷石】HISUI CONNECTION
vol.11

期間：2026年10月17日～2026年10
月18日まで

料金：16,500円
22,000円



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



10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- 山海の贅
期間：2026年9月1日～2026年10
月31日まで
料金：22,000円



- お品書き
- 先附 秋刀魚 帆立 壬生菜
巨峰
紅時雨大根 いくら
もって菊
- お吸物 鰯 松茸 銀杏 三つ葉
酢橘
- 割鮮 旬の鮮魚
- 合肴 松坂牛ロース 蓮根 銀
杏 和栗 黒枝豆
松茸 シトラスフラッシュ
山葵 黒七味
- 強肴 国産鰻 小田原曾我の梅
白味噌 柚子
- 食事 天城軍鶏の釜炊き 三つ
葉
赤出汁 香の物

デザート 足柄茶餡 黒胡麻 洋梨

【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9月1日～2026年10
月31日まで
料金：16,500円



- お品書き
- 先附 秋刀魚 帆立 椎茸 壬
生菜 巨峰
紅時雨大根 いくら
もって菊
- お吸物 鰯 茄子 玉子豆腐
バジルパープル マイ
クロ菊菜 柚子
- 割鮮 旬の鮮魚
- 合肴 鮑 舞茸 里芋 銀杏
白髪葱 胡桃

プラス2,310円で土瓶蒸し
にご変更できます。

割鮮 旬の鮮魚

合肴 鮑 舞茸 里芋 銀杏
白髪葱 胡桃

羹 甘鯛 蓮根 百合根 蓮
の実
黒枝豆 三つ葉 干し
貝柱 米

プラス1,980円で丸鍋にご
変更できます。

- 食事 天城軍鶏 榎茸 占地
平茸
赤出汁 香の物

デザート 足柄茶餡 黒胡麻 洋梨

【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：【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。

■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。



10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」 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
・ 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。



10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」 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9月1日～2026年10
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 アマゴのパートブリック
ル 包み焼スープ マッシュルームのクリー
ムスープオマール 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9月1日～2026年10
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 アマゴのパートブリック
ル 包み焼スープ マッシュルームのクリー
ムスープ

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9月1日～2026年10
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 アマゴのパートブリック
ル 包み焼スープ マッシュルームのクリー
ムスープ

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9月1日～2026年10
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 アマゴのパートブリック
ル 包み焼スープ マッシュルームのクリー
ムスープ

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