

肉



箱根湯本温泉 天成園 こだわりの食材

牛 近江牛

豚 箱根山麓豚

鶏 富嶽白鶏

天成園では牛、豚、鶏の各種ブランド肉を使用。素材の味を活かした天成園ならではの味付けでこだわりが詰まった美味しさをお届けします。

旬の新鮮な魚

鮮度にこだわりその日のうちに水揚げされた物を使用。旬の新鮮な魚の魅力天成園でさらにお伝えします。

魚

菜

旬の採れたて野菜

野菜にもこだわり、厳選した旬のものを使用。四季時折の様々な新鮮で美味しい旬野菜をご堪能下さい。



天成園 食へのこだわり

いつもご利用いただき有難う御座います。

グランドメニュー改訂にあたり幅広いお客様に召し上がって頂ける様、和、洋、中、様々なジャンルの料理をご用意致しました。

食材の肉類は名古屋コーチン、近江牛、箱根山麓豚、魚類は相模湾、駿河湾の物を熟成させ、それぞれ 酒の肴、お食事、軽食、デザート等それぞれのシチュエーションにあわせご利用いただければと存じます。

飽きのこないようこれからも商品を開発し続けて参りますのでご愛顧の程宜しく願いいたします。

ご好評頂いてる月替わりの極メニュー、石焼き、季節限定もごございますので、併せてご利用ください。

天成園 料理長
菊池英明



江



〈極細麺使用〉

天成園
チャーシュー麺

もちもちの麺に深い醤油のコクが詰まったスープ。旨みが凝縮された炙りチャーシューを贅沢に使用した天成園渾身の一杯です。

1,380円

厳選メニュー



天成園カレー
〈近江牛使用〉

数種類のスパイスを配合したスパイシーなカレーに近江牛が加わりコクが深まったこだわり満載の天成園オリジナルの一品。

1,500円



鉄板
オムナポリタン
ハンバーグ

コゲ目がついたカリカリのオムスター！
ジューシーなハンバーグ、ふんわり卵でまろやかに。

1,380円



箱根山麓豚の ロースカツ膳

豚肉独特の臭みを取り除いたとつても
ジューシーな豚肉をサクサクの衣で
閉じこめた天成園お勧めの一品。

1,900円



富嶽白鶏の 親子丼

静岡県産の銘柄鶏を使用して、親子
丼がさらに美味しくなりました。
ふっくら柔らかい肉質が特徴です。

2,100円



すき焼き 天婦羅御膳

日本三大和牛「近江牛」を使用。良質な脂の甘みと
柔らかくきめ細かい肉質が甘辛いすき焼きのタレに
良く合います。卵のまろやかさが加わるとさらに旨
味が溢れだす極上の御膳です。

3,400円

天成園の

石焼

日本三大和牛「近江牛」



近江牛

ガリリツクライス

近江牛の生荷数は年間6,000頭
そのさめ細やかさと柔らかかな
とろける肉質なのが特徴です。



+100円(税込)で
味噌汁が
付けられます。

1,800(税込)円



すくも御膳

Special Set | SUKUMO |

2,980円

箱根山麓豚のロース肉を中心に大海老の天ぷら、そばが楽しめる更に地元で採れた野菜やその日に小田原港で水揚げされた鮮魚などのお造りを味わっていただける天成園おすすめの御膳です。



近江牛
すき焼き
天婦羅御膳
Japanese Set
| SUKIYAKI-TEMPURA |

3,400円



生姜焼き御膳
Japanese Set
| SHOGA YAKI |

1,900円



刺身・
天婦羅御膳
Japanese Set
| SASHIMI-TEMPURA |

2,200円



刺身膳
Japanese Set
| SASHIMI |

2,200円



寿司・そば
天婦羅御膳
Japanese Set
| SUSHI-SOBA-TEMPURA |

2,600円



寿司・そば膳
Japanese Set
| SUSHI-SOBA |

2,200円

※価格は全て税込価格です。※仕入れ状況により料理の内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

丼



総支配人
おすすめ

天成園カレーかつ丼 2,100円

Tenseien curry pork Loin and egg rice bowl
当館自慢のカレーに丼だれのだしを効かせました。



人気
No.2

富嶽白鶏の
親子丼
Fuzaku Hakkei Chicken
and Egg Rice Bowl

静岡県産の銘柄鶏を使用して、親子丼がさらに美味しくなりました。ふっくら柔らかい肉質が特徴です。

2,100円



人気
No.3

三元豚の
ロースカツ丼
Black pork Loin
and egg rice bowl

歯切れよくさっぱりとし、ほのかな甘みのあるロースカツを深いコクのある味付けで仕上げました。

2,100円



当
自
慢

大海老天重
Deep-fried shrimp and
vegetables on rice

揚げたてサクサクのボリュームたっぷりの天婦羅に胡麻油香る特製タレが食欲をそそる人気の一品。

2,100円



特大うなぎ
白焼重セット
Shirayaki and Japanese
steamed egg custard



皮がパリッと身がふわりとした焼き加減、うなぎ本来の味を楽しみたい方におすすめの一品。

2,480円



当
自
慢

うなぎ重茶碗蒸しセット 

Una-juu and Japanese steamed egg custard

ふっくら香ばしく焼き上げた鰻の旨み
タレとの絶妙なバランスがたまらない一品。

半尾 1,600円 1尾 2,100円

1.5尾 2,600円 ※写真は1尾になります。

※価格は全て税込価格です。※仕入れ状況により料理の内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。



近江 カレー

人気
No.1

天成園カレー ~近江牛使用~ 1,500円

Ōmi beef tenseien curry

数種類のスパイスを配合したスパイシーなカレーに近江牛が加わりコクが深まったこだわり満載の天成園オリジナルの一品。

人気
No.2



天成園
カツカレー

2,000円



天成園
カニクリーム
コロッケカレー

1,800円



天成園
海老フライ
カレー

1,700円



天成園
デラックス
カレー

2,300円

人気
No.3



天成園
焼きチーズカレー

1,700円

1階売店にて好評販売中!



天成園
ホテルカレー
702円

お土産人気
No.1!
ご家庭用、
お土産にも!

※価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。

蕎麦

人気
No.1

- ・天せいろ (そば・うどん) 1,900円
Soba/Udon noodles with tempura (cold or hot)
- ・とろろ (そば・うどん) 1,300円
Soba/Udon with grated yam (cold or hot)
- ・せいろ (そば・うどん) 1,000円
Seiro Soba/Udon (cold or hot)

北海道十勝鹿追産そば粉使用

鹿追町は古くから良質なそばの産地として知られています。そば粉は希少なポタン種を使用。ポタン種は甘みが強く、風味と香りの良さが特徴です。

※「天せいろ」「とろろ」「せいろ」は温・冷お選び頂けます。
※麺類の大盛は220円増しにて承ります。



食欲をそそる海苔の風味豊かな味わい

人気
No.2

ぶっかけ岩海苔風
天婦羅そば
Iwanori soba noodles
with tempura (cold)

1,600円



炙りチャーシューを贅沢に使用した天成園渾身の一杯

人気
No.3

極細麺使用
天成園
チャーシューメン
Char siu noodles

1,380円



まろやかな特製みそスープにバターのコクが加わりやみつきになる一杯

- ・醤油ラーメン 1,050円
Ramen noodles in soy-sauce flavored soup

極太麺使用
味噌
チャーシューメン
Miso char siu noodles

1,600円

麺・うどんメニューのお供に

— side menu —

人気
No.4



ミニ利休井

- ・ミニしらすと
いくら丼 800円
- ・ミニ利休井 750円

※価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。

天成園カツカレーうどん

人気 No.1

Udon noodles in a hot soup with pork loin cutlet curry

大人気の天成園カレーに、ジューシーな箱根山麓豚のカツを乗せた至極の一杯

1,900円

うどん



近江牛 使用

近江牛肉うどん

1,800円

Udon noodles in a hot soup with beef

近江牛を贅沢に使用し、深いダシが香る天成園渾身の一杯



人気 No.3

たらこカルボナーラうどん

1,500円

Udon noodles with cod roe and carbonara (hot)

クリーミーなカルボナーラとたらこが相性抜群！女性におすすめ！



天成園カレーうどん

1,700円

Udon noodles in a hot soup with tenseien curry

ほんのりスパイシーかつマイルドに仕上げたやみつきになる一杯



人気 No.2

ぶっかけ岩海苔風天婦羅うどん

1,600円

Udon noodles with iwanori and tempura (cold)

大人気の岩海苔風シリーズはうどんもスタッフ一押し！

定番

※価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。



ローストビーフサンド 1,400円

Roast beef sandwich

ぎっしり詰まったローストビーフとサワークリーム
オニオンソースが食欲を更に増進！

人気
No.2



人気
No.1

豚肉独特の臭みを取り除いたとってもジューシーな豚肉をサクサクの衣で閉じこめました

箱根山麓豚の
ロースカツ膳
Pork loin cutlet
| HAKONE SANROKU |

1,900円



人気
No.3

エビ・イカ・カキ・カニクリームコロッケ、
大人気のフライを豪華に4種盛り合わせ

ミックスマイル膳
Plate of assorted fried
food set meal

1,800円



玉簾豆腐と
しらすのサラダ
Tofu and whitebait salad

900円



箱根山麓豚の
しゃぶしゃぶ
サラダ
Cooled parboiled pork salad

1,200円

料理のお供に

ご飯 & パン

— Rice & Bread —

・ご飯単品	230円	・パン単品	280円
・ご飯セット (味噌汁・香の物付)	400円	・洋食セット (パン・スープ付き)	400円
・ご飯大盛り	170円		

※価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。



鉄板オムナポリタンハンバーグ

Japanese style grilled Neapolitan with Omelette and hamburg steaks

コゲ目がついたカリカリのパスタ！

ジューシーなハンバーグ、ふんわり卵でまろやかに 1,380円



鉄板味噌かつ 1,480円

Breaded Pork Cutlet with Miso Sauce

極厚！とんかつ

濃厚な味噌ダレが食欲をそそります。



極厚！



広島風
お好み焼き
Hiroshima style
Okonomiyaki

アツアツの鉄板の上でお好み焼きとたっぷりの焼きそばがジュージュー絡み合う！

1,380円



鉄板ソーセージ
ナポリタン
Japanese style grilled
Neapolitan with Sausage

ジューシーな肉の旨みがぎゅっと詰まったソーセージと、トマトベースの懐かしい味わい。

1,280円

※価格は全て税込価格です。※仕入れ状況により料理の内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。



天婦羅盛り合わせ
 (大海老・鱈・烏賊・野菜5種) 1,700円
 Assorted deep fried seafood and vegetable
 ぶりっぶりて食べ応えのある大海老を3本使用

まずはこれ、乾杯のお供に。

- ・ たこの唐揚げ 750円
 Deep fried octopus
- ・ さきイカの天婦羅 550円
 Deep fried dried squid

- ・ 香の物盛り合わせ 550円
 Assorted Japanese pickles
- ・ 玉簾豆腐 600円
 Cold tofu



とろけるような舌触りと馬肉の旨味を感じられます

熊本直送
 馬刺し
 Raw horse meat

1,500円



肉厚ジューシーでご飯やビールとも相性抜群です

三元豚の味噌カツ
 Pork Cutlet with Miso Sauce

1,100円



バジルの爽やかな香りをお楽しみください

バジルソーセージ
 Basil sausage

1,000円



ボリュームたっぷりの唐揚げ！

特大ジューシー唐揚げ
 Fried chicken

900円

※価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。



タネはジューシーに皮はもちっと仕上げました

天成園
特製餃子
Tenseien Special
dumplings

750円



お子様から大人まで大人気！

山盛り
フライドポテト
French fried potatoes

600円



唐辛子のピリッとした程良い辛み

あかてん
赤天
Assorted deep fried fish
and vegetable

600円



カリッ！とろっ！やみつき食感！

カマンベール
チーズフライ
チーズシロップを添えて
Fried camembert cheeses

750円

ぜひ食べていただきたい！天成園こだわりの逸品メニュー



モッツアレラチーズと淡路玉葱の
グラタン ハンバーグ入り 1,000円

Mozzarella cheese onion gratin
With hamburger steak

甘くて、柔らかさが特徴の淡路島産の玉葱を贅沢に
使用し、チーズの濃厚さがたまらないこだわりの一品



揚げチーズかまぼこ

750円

Deep fried Kamaboko cheese

じゅわっととろけるチーズが
ビールを更に美味しく引き立てます

お得な生ビール(中)セット

— Value Draft Beer Set —

- 揚げチーズかまぼこ (3個入) 880円
Deep fried Kamaboko cheese
- 今日のかま岩塩焼 880円
Today's Salt-Grilled Kama (Fish Collar)
- 山女魚の塩焼き 950円
Salt-grilled Cherry salmon
- たこ焼き 1,150円
Octopus balls

たこ焼き
700円

人気
No.1

山女魚の
塩焼き
1本 500円



ゴボウ
スティック
550円

塩茹で枝豆
550円

※価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。



本日のお造り五点舟盛り

Today's assorted five kind sliced raw fish

鮮度にこだわり抜いた五点盛り。鮮やかな盛り付けを
目で楽しみ、舌では是非堪能下さい。

3,500円



こぼれいくら
海鮮漬け丼
Overdowing Salmon Roe
& Marinated Seafood
Rice Bowl



2,200円



海鮮ゆずたま
TKG丼
Seafood Yuzu Egg
Rice Bowl

1,380円



本日のお造り
三点盛り
Today's assorted three
kind sliced raw fish

1,900円



三崎港直送
鮪のお刺身
Tuna sashimi

1,000円



ミニしらすと
いくら丼
Whitebait and
Salmon roe rice bowl.

800円



鮪握り5貫
Tuna 5 Piece

1,100円

※価格は全て税込価格です。※仕入れ状況により料理の内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

Kids Menu

全部のメニューに
ドリンクと
おもちゃが付くよ!



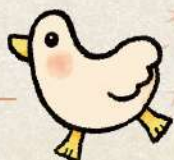
お子様向けハンバーグ ¥1,000
(ライス付き)



お子様向けカレーライス ¥1,000
(サラダ付き)

ドリンクメニュー

- オレンジジュース
- アップルジュース
- マンゴージュース
- メロンソーダ
- ユーラ
- ホワイト (ウォーター・ソーダ)



おいしいグアァァ

デザートのアリンも♪



キッズプレート ¥1,200