



CLUB INFORMATION

# 倶楽部通信

東急ハーヴェストクラブ軽井沢

東急ハーヴェストクラブ VIALA annex軽井沢

東急ハーヴェストクラブ VIALA軽井沢Retreat creek/garden

2024年12月10日  
発刊号

ご予約・お問合せ



ハーヴェストクラブ  
0267-45-0109



VIALA annex軽井沢  
0267-31-6109

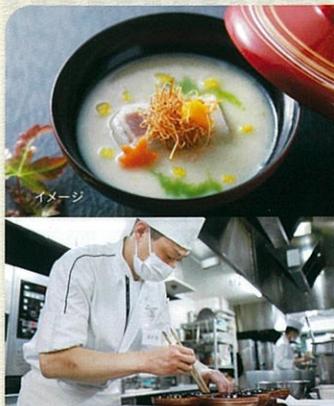


VIALA軽井沢Retreat creek  
0267-31-5389



VIALA軽井沢Retreat garden  
0267-31-5381

〒389-0111 長野県北佐久郡軽井沢町長倉291-1  
<https://www.harvestclub.com/>



SPECIAL DINNER

## 食の饗宴イベント

東急ハーヴェストクラブ軽井沢&VIALAにて開催!

「ごちそうレシピ2024」最優秀賞者3名による一夜限りの特別ディナー

2024年6月に実施いたしました、次世代を担う料理人がアイデアと腕を競うレシピコンクールにて

21施設106名の参加者の中から見事、各部門の最優秀賞を受賞しました3名が集い、

「信州食材」をテーマにした食の饗宴イベントを軽井沢&VIALAにて開催いたします。

選りすぐりの「信州食材」を使用した一夜限りの特別和洋折衷ディナーをぜひお楽しみください。



和食部門最優秀賞

有馬六彩  
& VIALA

森本 雅

MORIMOTO MASASHI

今回受賞をさせていただき、このようなイベントに携わることができて大変光栄です。長野・信州の食材を、総料理長 岡部、シェフ 川久保と厳選し、和の料理を考案しました。私も長野に住んでいた時期がありとても思い入れのある土地でまた料理ができ愉しみます。ぜひご堪能ください。



洋食部門最優秀賞

熱海伊豆山  
& VIALA

松本.せれな

MATSUMOTO SERENA

最優秀賞を受賞させていただき、心から嬉しく思います。料理への意欲と探求心は以前にも増して向上しており、日々研鑽を重ねております。お客様に美味しい料理をお届けできるよう精進してまいりますので、今後とも温かく見守っていただけたら幸いです。信州の冬の味覚を存分にお楽しみください。



デザート部門最優秀賞

軽井沢  
& VIALA

小林 もえ

KOBAYASHI MOE

全国各地で働いているスタッフと共にこのような素敵なイベントへ参加できることがとても愉しみて、ワクワクしております!お客様に「信州」を感じていただけるように食材の選定からメニュー考案、調理、提供まで精一杯取り組みたいと思っています。軽井沢の地で皆様をお待ちしております!

●日時/2月25日(火) 17:45開場、18:00開宴

●場所/軽井沢&VIALA レストラン「asama dining」

●参加費/22,000円(夕食代・ドリンク代込/宿泊料別)

●募集人数/50名

●締切/2月17日(月)

●お申込/東急ハーヴェストクラブ軽井沢 TEL.0267-45-0109

※お料理は、食の饗宴のために創られた特別メニューをお召し上がりいただきます



# 冬のおこもり 大人の習い事

おすすめ  
4プラン

## 1/24(金) 「ワインセミナー」ナチュラルワインの世界 ～講師:岩井 穂純～

※湯田坂岩井堂酒店・aVin(軽井沢コモングラウンズ)共催

軽井沢コモングラウンズに店舗を構える「aVin」さんは、南仏のワイナリーから美味しいワインを輸入しています。ビオで栽培され野生酵母で醸し、酸化防腐剤を入れない、もしくは最小限にとどめて醸造されたワインの数々は、小規模や家族経営のワイナリーで創られたものばかりです。今回は、講師に岩井穂純氏を迎え、ナチュラルワインの世界を教えてください。

●時 間：開場13:45 開宴14:00～16:00

●参加費：7,000円

講習代・  
ワインテイスティング数種類込

●募集人員：20名 ※最少催行5名

●場 所：VIALA軽井沢Retreat  
プライベートダイニング

●締 切：1/21(火)

※対象:20才以上



## 1/15(水) 無添加・厳選された素材で作る「初めての米味噌」作り ～日本食に欠かせない信州の発酵食品～「緑友食堂」にて

軽井沢にある雑穀菜食の古民家レストラン「緑友食堂」さんの店主、長谷川さんに「米味噌作り」を習います。ご昼食には簡単なランチをご用意しています。先生を囲んで愉しくお召し上がりください。体験後は、本物の素材から作る無添加味噌を甕に3キロを仕込んでお持ち帰りいただけます。

●時 間：10:00～13:00

●参加費：13,000円

昼食1回・材料費・  
講習代込/味噌お土産付3kg付

●募集人員：5名 ※最少催行2名

●場 所：緑友食堂

●締 切：1/11(土)



## 2/3(月) 最終回 100歳まで歩きたい!足づくり講座 ～フレイルフットケア～

いよいよ最終回です。筋力が衰え始めている方はもちろんの事、まだ問題はないけれど未来のご自身の体が気になる方、など、いくつになっても愉しく歩ける「足づくり」をテーマに専門家がフットケアを伝授いたします。ぜひ、これからの健康のためにご参加ください。

●時 間：15:00～17:00

●参加費：5,000円

講習費込・  
持ち帰り用トレーニンググッズ付

●募集人員：20名 ※最少催行1名

●場 所：本館 2階ライブラリー

●締 切：1/30(木)



※ご希望の方は、フットケア講義の後、エステスタッフによるフットマッサージ30分(別途6,600円/事前予約)も受けられます

# 腸から体と心を整える3日間 楽しく“食べて・学べて・動く” 腸活ステイプラン2025



前回大好評をいただきました『腸活ステイプラン』。内容を少し変えて2025年1月も開催いたします!

腸活のプロが寄り添う2泊3日のスペシャルプランにぜひご参加ください。



株式会社シンプルリッチ  
代表：中島真知子氏

## 1/31(金)～2/2(日) 3日間

●参加費：62,000円

宿泊料2泊分・朝食2回・昼食1回・  
材料費・講習費込・  
デトックスエステ60分付  
腸活料理教室付 ※夕食代別  
※オプションとして  
味噌玉ワークショップも開催

※VIALA客室・Retreat客室ご利用の場合、  
48,800円+お部屋代

●募集人員：12名 ※最少催行2名

●締 切：1/27(月)

### 【スケジュール】

1日目	食事
14:00以降	個人カウンセリング(腸診断20分) ※14:00以降、ご都合の良いお時間でご来館ください
16:00、17:00	腸活エクササイズ(30分/自由参加) ※各回、同じ内容です(参加回数に制限無し)
21:00	お休み前の腸活ストレッチ(自由参加)
2日目	食事
7:00	早朝エクササイズ(30分程度) →各自朝食(本館/ブッフェ or 和食)
10:00	腸活講座&腸活クッキング(中華編)＆ランチ (軽井沢Retreatプライベートダイニングにて)
14:00以降	①腸活デトックスエステ(NADESHICO SPA/60分) ②腸・体のお悩み相談(エクササイズも可)
21:00	お休み前の腸活ストレッチ(自由参加)
3日目	食事
7:00	早朝エクササイズ(30分程度) →各自朝食(本館/ブッフェ or 和食)
10:00	腸活食材お買い物ツアー出発(地元食材店巡り)
12:00	ホテル帰着
13:00	レイトチェックアウト後、解散

※朝食は通常のメニューですが、腸活ポイントがわかるようになっています。  
※夕食は自由食です。制限などはありませんので好きなものをお召し上がりください



※昨年のメニュー

### 【前回ご参加いただいた会員様の声】

充実の3日間でした  
近年、情報が溢れている世の中で、正しい知識、そして腸に特化したこと(食べ物やエクササイズ)を学べて、とても充実した3日間でした。自宅に帰ってから続けられるよう頑張っています。

大きな収穫を実感  
自分の腸タイプが分かったのと「腸ハウス」の意識ができるようになりました。また、腸に良い食材についてたくさん教えていただきありがとうございました。また、「骨盤を立てること」それが実感できたことは大きな収穫でした。

12/20(金)  
25(水)

## [6日間限定]シェフが織り成す極上のクリスマスディナー ノエルプラン ~Noël~

心ときめく聖夜にふさわしい、とびきり贅沢なクリスマスコースです。  
軽井沢ならではの趣向を凝らした上質なクリスマスメニューをぜひご堪能ください。

- 料 金：大人 27,300円 (21,000円)
- 中人 10,000円 (5,100円)
- 小人 9,500円 (4,600円)

※VIALA客室の場合は( )内料金  
+お部屋代

※4~6才のお子様は  
「Enfants アンファン」を  
ご用意いたします

●締 切：前日21:00



1/5(日)  
2/28(金)

### ～霜降りのお肉が口の中でとろける～

## 【信州牛サーロインのすき焼き鍋】和会席プラン

霜降りの肉が柔らかく良質な脂がとろける「信州牛」と、火を通すことで甘味が増す「下仁田ねぎ」を使ったすき焼き鍋を、コクとまろやかさが特徴の『ちゃたまや浅間小町』の卵でお召し上がりいただきます。

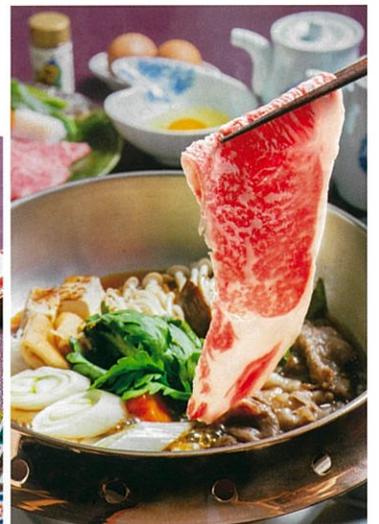
- 料 金：大人 26,300円 (20,000円)
- 中人 10,000円 (5,100円)
- 小人 8,620円 (3,720円)

※VIALA客室の場合は( )内料金+お部屋代

●締 切：3日前

<お子様のご夕食>

- 7~12才「お子様小箱弁当」
- 4~6才「キッズ用おうどんorおそばセット」



2/22(土)~24(月)、3/20(木)~23(日)

## komof kamakura (コモフ カマクラ) オリジナルリネン服 販売会

日本の織物の産地から仕入れた上質なりねんで、丁寧に1着1着制作された作品達が並びます。

- 時間：9:00~18:00
- 場所：本館2階  
ライブラリー



※料金は、商品によって  
異なります

1/3(金)

## 新春「祝い太鼓」

毎年大好評、安中総合学園高校「和太鼓部」の皆さんの演奏を、2025年も開催いたします!

- 時間：11:10~11:30
- 場所：本館  
フロントロビー前
- 出演：安中総合学園高校  
和太鼓部 飛翔

