

2025年7月10日
発刊号

倶楽部通信

東急ハーヴェストクラブ箱根甲子園

〒250-0631

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原大原817-253

<https://www.harvestclub.com/>

ご予約・
お問合せ

0460-84-0123



稚鮎の天ぷら



ローストビーフのちらし寿司



The Dining 四季彩

グランドブッフェ

7月・8月のご案内

季節の食材をふんだんに使用した
春夏秋冬楽しめる
全80種のブッフェ

全
80
種

夏の魚介と地野菜の天ぷら、
ローストビーフと肉ちらし寿司
季節のデザートバー20種

ライブキッチンでは揚げたて四季食材の天ぷらや定番の
ローストビーフをご提供いたします。また、旬の魚介のに
ぎりと肉ちらし寿司や豊富な季節のデザートなど、どな
たでも楽しんでいただけるお料理をご用意しております。

[13才以上] ¥6,600 [70才以上] ¥6,050

[7~12才] ¥4,400 [4~6才] ¥2,530

メニュー 一例

- 稚鮎と金目鯛、地野菜の天ぷら
- 初夏のローストビーフ 伊豆山葵とハーブのソース
- 握り寿司とローストビーフのちらし寿司
- 20種の季節のデザート、抹茶のスイーツ 他



季節のデザート

スイーツ



金目鯛の天ぷら



握り寿司



ローストビーフ

【ご予約可能時間】

17:20 / 17:40 / 19:10 / 19:30

※価格は全て税込価格となります。

※食材の都合上、一部内容が変更となる場合があります。

当日
ご予約可能



牛フィレ肉のグリユ 茄子のラザニアと共に ナポリ風

The Dining 四季彩

コース

和・イタリアン・プリフィックス

和食とイタリアンに加え
自由にコースを組み立てられる
プリフィックスコースなど
7月よりお楽しみいただけます

Prefix Course

7/1より

季節感のある和食とイタリアンの
どちらも楽しめるプリフィックスコース

自由華 (じゅうか) ¥13,200

箱根甲子園開業から引き継がれた伝統の和洋コースを、
お客様が自由に組み立てられる選択式コースへとリニュー
アル。贅沢なコース料理を是非ご賞味ください。

7月・8月のおしながき

- ブッラータと葡萄のアグロドルチェ
- ビーツとジャガイモの冷製スープ
- お造り盛り合わせ
- 選択式 和 煮物 or イタリアン パスタ
羽太 丸茄子 生雲丹 木の芽 生姜 or 焦がし小麦のカパテッリ
- 選択式 和 焼物 or イタリアン 焼物
鱈 九条葱 ズッキーニ or 穴子のフリット
- 牛フィレ肉のグリユ 茄子のラザニアと共に
- 選択式 和 食事 or イタリアン 食事
浅利の炊き込みご飯 赤出汁 香の物 or パン
- マンゴーのパンナコッタとキャラメルジェラート
ザバイオーネのグラティナート

イタリアン

伊心彩 (いしんさい) ¥9,900

新田シェフによる四季の彩を感じるイタリアンをご用意。
パスタを2種類(魚料理前・メイン料理)提供いたします。



選択式 [和 煮物]
羽太 丸茄子 生雲丹 木の芽 生姜



選択式 [イタリアン パスタ]
焦がし小麦のカパテッリ 鴨のラグーソース
サマートリュアがけ



選択式 [和 焼物]
鱈 九条葱 ズッキーニ



選択式 [イタリアン 焼物]
穴子のフリット カンパニョーラソース

和 食

花美月 (はなみづき) ¥9,900

松阪牛しゃぶしゃぶ ¥12,100

松阪牛すきやき ¥12,100

【ご予約可能時間】2部制 [120分]

17:20~ / 19:45 ~

※価格は全て税込価格となります。
※食材の都合上、一部内容が変更となる場合があります。

ご予約
当日16時まで