



CLUB INFORMATION

倶楽部通信

2025年10月10日
発刊号

東急ハーヴェストクラブ VIALA箱根湖悠

TOKYU
Harvest Club
VIALA 箱根湖悠

〒250-0522

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根字大芝93-12

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

ご予約・
お問合せ

0460-83-7109



日頃よりVIALA箱根湖悠をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

お陰様でVIALA箱根湖悠は10月23日に開業1周年を迎えることとなりました。あらためて会員の皆様に心より感謝申し上げます。開業以来、施設の立地や景観についてはお褒めをいただいておりますがレストランに関しては様々なご意見を頂戴しております。

レストラン「青-AO-」がどのようなコンセプトでつくられ、どのような想いで料理を提供しているかをあらためて知っていただきたく、今月から5か月間連続で様々な情報を皆様にお伝えしてまいります。そしてより多くの会員様にご利用いただきたく、皆様が使いやすく、愛されるレストランとなるようVIALA箱根湖悠スタッフ全員で改善に全力を尽くしていく所存でございます。これからのレストラン「青-AO-」の変化にご期待ください。



総支配人 齋藤 哲也

初めに昨年10月VIALA箱根湖悠開業から1周年をお迎えできたこと会員の皆様に感謝申し上げます。

私はVIALA箱根湖悠開発に携わりこの4月に着任いたしました、中村でございます。レストラン「青-AO-」では西洋料理・日本料理・洋菓子の専門スタッフのリーダーとして地域生産者様から素晴らしい食材をお預かりし、皆様にお届けできることが喜びです。

ここ芦ノ湖は、駿河湾・相模湾と緑豊かな山々に囲まれ、自然・食・文化が調和し、個性あふれる魅力が詰まっています。箱根西麓野菜を始め、希少食材や旬の魚介類を提供する『箱根テロワールの旅』をテーマに「コク・旨味・奥深さ」のクラシック料理と、「斬新さ・香り・軽さ」のモダン料理が堪能できるレストラン体験を願っております。この節目にあたり、サービス内容を新たに、日々より良い体験をお届けできるよう準備を進めている段階でございます。皆様に再びお目にかかる日をスタッフ一同、心より楽しみにしております。



統括総料理長 中村 一美



三島市
宮澤農園
箱根西麓三島野菜
生産者
宮澤 竜司 氏



富士市
長谷川農園
マッシュルーム
生産者
長谷川 光史 氏



富士宮市
食肉店 さの萬
萬幻豚
生産加工者
佐野 圭治 氏

地域生産者の食材



三島人参



マッシュルーム



ブランド和牛
(WAGYU DIAMONDO FUJI)

開業1周年記念コース

おかげさまで10月23日に当ホテルは
開業1周年を迎えます。
レストラン「青-AO-」では期間限定の
開業1周年記念コース「Reflet-ルフレー-」を
ご用意いたしました。
地域生産者の食材を使い
一品一品華やかに彩られた記念プランに相応しい
統括総料理長・中村の渾身の料理を
ぜひご堪能ください。

開業1周年記念コース 「Reflet-ルフレー-」セット

[期間限定]10月1日(水)～11月30日(日)

20,350円(税込) 宿泊代別 夕朝2食付
※レストランで使える1,000円分のドリンクチケット付



10月1日(水)より
朝食をリニューアルいたしました。

プレート(和食又は洋食)+セミbuffet

3,960円(税込)

統括総料理長が、心を込めて選んだ美味しい朝食を
ご用意しております。
朝食はご予約なしでご利用いただけます。こだわりの
朝食と、充実のセミbuffetをぜひお楽しみください。

シリーズ特集 プレゼントキャンペーン

5つのキーワードを集めた方にはプレゼントを進呈!!

ハーヴェストタイムズ11月号～3月号のVIALA箱根湖悠
の倶楽部通信に載っている文字を集めて並び替えると
「ある言葉」になります。

正解者の方にはVIALA箱根湖悠でお使いいただける
1名様分の朝食無料券をプレゼントいたします。

VIALA箱根湖悠倶楽部通信
今月号のキーワード

→「芦」

