



CLUB INFORMATION

倶楽部通信

2025年11月10日
発刊号

東急ハーヴェストクラブ VIALA箱根翡翠

TOKYU
Harvest Club
VIALA 箱根翡翠

〒250-0631

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原837

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

ご予約・
お問合せ

0460-84-5489



「鈴なり」村田明彦氏
AKIHIKO MURATA

HISUI CONNECTION

vol.04

老舗「なだ万」で修業を積み、2012年より7年連続ミシュラン一つ星を獲得した「鈴なり」店主・村田明彦氏と「玉峰館」「箱根・強羅 佳ら久」で日本一に輝き、今年4月より「一游」総料理長に就任した立石による二夜限りの競演。
和の真髄を尽くした日本料理と、村田氏による特別なおもてなしもご用意しております。
格別の美味と心に残るひとときを、ぜひご堪能ください。



総料理長 立石真平
SHIMPEI TATEISHI

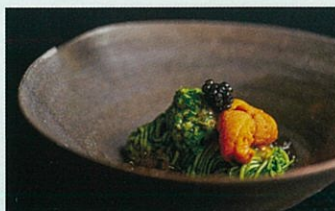
2025.12/5(金)・12/6(土)

〔時間〕 17:30 / 19:30

〔料金〕 ¥22,000 税込

〔場所〕 箱根翡翠 一游

〔予約〕 TEL:0460-84-5489



総料理長

立石真平

箱根翡翠

日本料理 一游

店主

村田明彦

7年連続ミシュラン一つ星を獲得
「日本料理 鈴なり」





命を味わう、
未来を紡ぐ

希少牛「短黒」

×

日本酒

一游

HISUI CONNECTION

vol.05

希少牛「短黒」(たんくろ) ——

福島県エム牧場にて、短角牛と黒毛和牛を掛け合わせて育まれる、力強さと繊細さを併せもつ特別な一頭。

その肉を最も旨味が感じられる状態まで熟成させ、鉄板焼「一游」にて余すことなくご堪能いただきます。

当日は、作り手である生産者「エム牧場」の吉田氏、繋ぎ手である牛肉卸「東京宝山」の荻澤氏、

語り手であるワインインポーター「BMO」の山田氏をお招きし、それぞれの想いが「一游」で繋がり、新たな食体験を創り出します。

また、持続可能な食の未来を見据えた取り組みや、土地と微生物が育む生命の循環についても語ります。

ナチュラルワインと共に、自然の力が生み出す「食の本質」を五感で味わう特別な一夜をお愉しみください。



総料理長 立石真平



東京宝山 荻澤 紀子



BMO 山田 恭路・山田 聖子



エム牧場 吉田 和

2026.1/23(金)～1/25(日)

〔時間〕 17:30 / 19:30

〔料金〕 ¥27,500 税込

〔場所〕 箱根翡翠 一游

〔予約〕 TEL:0460-84-5489

