



CLUB INFORMATION

倶楽部通信

2025年12月10日
発刊号

東急ハーヴェストクラブ箱根甲子園
東急ハーヴェストクラブ VIALA箱根翡翠

TOKYU
Harvest Club
箱根甲子園

TOKYU
Harvest Club
箱根翡翠

〒250-0631
ハーヴェストクラブ箱根甲子園
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原大原817-253
VIALA箱根翡翠
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
ハーヴェストクラブ
箱根甲子園
VIALA箱根翡翠

0460-84-0123
0460-84-5489



鮫鰯・海老
季節の野菜 3 種の天ぷら



特選ローストビーフ
オニオンソース 生七味

The Dining 四季彩
冬のグランドブッフェ

全
80
種

鮫鰯・海老・季節の野菜3種の天ぷら
冬のローストビーフ、にぎり寿司
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、特選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] ¥7,260 [7~12才] ¥4,840
[70才以上] ¥6,655 [4~6才] ¥2,750

- 特選ローストビーフ オニオンソース 生七味
- 柔らかジューシーバックリブ 箱根西麓人參と共に
- 鮫鰯・海老・季節の野菜 3 種天ぷら
- お汁粉と20種の冬のデザート 他



柔らかジューシーバックリブ



よだれ美味鍋



にぎり寿司



輕柚子塩とカリフラワーのマリネ



麻婆豆腐



お汁粉



冬のデザート

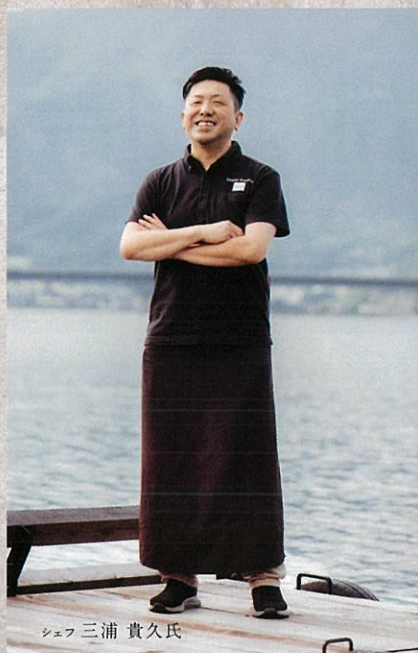
【ご予約可能時間】
17:20 / 17:40 / 19:10 / 19:30

※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

風土と共創の テロワール

― 再会が紡ぐ一夜の饗宴

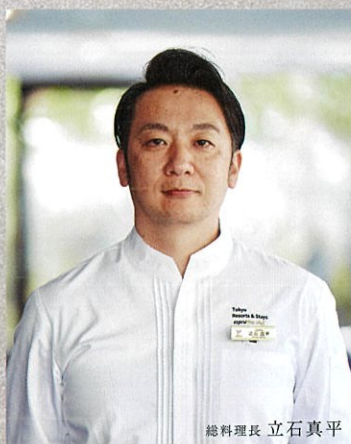


シェフ 三浦 貴久氏



MIURA 料理店 × 日本料理 一游

フレンチを基軸に、日本料理の香り・旨味・火入れ、そして和食器の美意識を重ね合わせた一游ならではの表現を追求する一夜。フレンチとワインのガストロノミーを愉しめるMIURA 料理店シェフ三浦氏の文化的なフランス料理と、総料理長・立石の理に基づく日本料理が対話し、玉峰館で共に過ごした時間が新たな創造としてよみがえる。河口湖と仙石原という異なるテロワールの気候・水・森・風が皿の上で響き合い、食材が持つ「地の声」を二人の感性で翻訳した特別なコラボレーション。



総料理長 立石 真平



- SAKIZUKE 鮪タルタル キャビア 花山葵 大豆 最中
金箔 山葵レムラード
- ZENSAI 尼子マリネ 恵方巻テリーヌ 金柑のコンフィチュール
- OWAN 馬鈴薯飛龍頭 生ハムの出汁 トリュフ 露生姜
- OTSUKURI カワハギ フォアグラテリーヌ
シュリービネガー マイクロアミューズ
フォーク・ナイフで食べるお造り
- YAKIMONO 金目鯛炭火烧 生うに
サフランヴァンプランのソース 芹
- OSHINOGI 蛤のフラン 蕪と蛤の餡 焼蕪
フェンネル こくりーむ
- SHIIZAKANA 牛ヒレ肉ロースト ロックフォール
牛肉ほほ肉煮込み 牛肉山椒コンフィ
- KANMI 苺 ホワイトチョコの香り 香気バランス仕立て
- CYAGASHI レンズの豆のどら焼き

HISUI CONNECTION

vol.06

2026.2/13(金)～2/15(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