

2025 年 10 月 24 日

報道関係者各位

箱根翡翠

【箱根翡翠】日本料理の粋と文化を超えた「食」の饗宴 『HISUI CONNECTION』開催

～ 11 月：中華ビストロ 五廻、12 月：日本料理 鈴なり～

箱根外輪山をのぞむ清流・早川のほとりに佇むホテル「箱根翡翠」（神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人：菊川 慎也）は、温故知新をコンセプトとして、箱根の食材と伝統の技に現代の感性を加えた料理をお楽しみいただいているレストラン「日本料理 一游」において、ジャンルや文化を超えて創り上げる特別な食体験を提供するイベント『HISUI CONNECTION』を 2025 年 9 月から開始いたしました。

第 3 弾となる 11 月は、向ヶ丘遊園の人気店「中華ビストロ 五廻（ごかい）」、第 4 弾の 12 月には 7 年連続でミシュランの星を獲得した経験を持つ新宿・荒木町の名店「日本料理 鈴なり」とのコラボレーションで、新たな美食を堪能する、箱根での特別なひとときをお贈りします。



中華ビストロ 五廻 オーナーシェフ
高橋 正人氏



箱根翡翠 総料理長 立石 真平



日本料理 鈴なり 店主 村田 明彦氏

耳を澄ませば静かな森、目を凝らせば色づく木々とすすきの海がひろがる仙石原で、温泉と美食が上質なひとときを奏でる「箱根翡翠」では、2025 年 9 月より『HISUI CONNECTION』を開催中です。

『HISUI CONNECTION』とは、箱根翡翠が長年育んできた人や文化との繋がりを総料理長・立石 真平が継承しながら、国内外の多彩な料理人やアーティストを迎え、日本料理の領域を超えた革新的な料理で新たな食体験と発見の場を提供するスペシャルコラボレーションのイベントです。猛暑の名残が残る 9 月の初回は、シンガポールで 6 年連続ミシュラン一つ星を獲得した鮭職人・木村 共男氏を招いての鮭イベントを、また 10 月には、能楽師で重要無形文化財保持者の中所 宜夫氏、飯田 清一氏と共に「食」と「伝統芸能」を融合させた斬新な企画を実施。箱根翡翠としてはこれまでに類を見ない新たな食の世界をご提供してまいりました。

晩秋から冬にかけてのこの時期は、一年の中でも滋味あふれる食材がより一層豊かになります。11 月は「野菜×発酵×中華」がコンセプトの向ヶ丘遊園の人気店「中華ビストロ 五廻（ごかい）」のオーナーシェフ・高橋 正人氏を招聘し、ジャンルの異なる中華料理と日本料理を一皿の中で融合させ、新たな料理の可能性を見出しながら、他にはない世界観を表現します。また 12 月には、7 年連続でミシュランの星を獲得した経験を

持つ新宿・荒木町の名店「日本料理 鈴なり」店主・村田 明彦氏をお招きし、ふたりの和の匠による日本料理の神髄を体験していただきます。

箱根翡翠では、これまで紡いできた日本料理の本質とこの地の恵みに宿る豊かさをあらためて見つめ、奥行きとしなやかさを備えた“ここにしかない食体験”をお届けしてまいります。

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/hakone-hisui/news/detail.html?CN=174725>

■11月・12月開催イベント概要

第3弾「中華ビストロ 五廻×日本料理 一游」

名店「四川飯店」で研鑽を積み、化学調味料を使用しない中華料理の研究や産地訪問によるこだわりの食材提供に尽力する「五廻」のオーナーシェフ・高橋 正人氏とともに、革新的なアプローチで中華と日本料理を融合し、一游の新たな解釈とともに一皿に表現いたします。

【開催日時】2025年11月13日(木)～15日(土)

【開催場所】レストラン「日本料理 一游」

【定 員】各日20名

【時 間】17:30/19:30

【料 金】33,000円

【申込方法】3日前までの要予約

電話 0460-84-3300



「中華ビストロ 五廻」料理イメージ

第4弾「日本料理 鈴なり×日本料理 一游」

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 明彦氏との二夜限りの饗宴。和の真髄を尽くした日本料理と特別なおもてなしで、格別の美味と心に残るひとときをご堪能ください。

【開催日時】2025年12月5日(金)・12月6日(土)

【開催場所】レストラン「日本料理 一游」

【定 員】各回50名(各日100名)

【時 間】17:30/19:30

【料 金】22,000円

【申込方法】前日までの要予約

電話 0460-84-3300



「日本料理 鈴なり」外観

※上記料金には、消費税10%が含まれます。

※食材の仕入れ状況等によりメニューが変更となる場合があります。

■「日本料理 一游」について

温故知新をコンセプトに、受け継がれてきた日本料理の本質とこの地の恵みに宿る豊かさをあらためて見つめ、今という時代の輪郭を映す料理観・技法・表現を通じて、奥行きとしなやかさを備えた食体験をお届けいたします。四季折々の表情豊かな中庭をのぞむ店内は和の趣を感じる落ち着いた空間。「日本料理」のテーブル席とカウンター席、「鉄板焼」と3つのシーンにわかれ、お客様のスタイルや用途に合わせてお選びいただけます。

【営業時間】

朝食 7:30～10:30（最終入店 9:30）
夕食 日本料理テーブル席 17:30／18:30／19:30
日本料理カウンター席 17:30／18:30
鉄板焼 17:20／19:40
ルームサービス 18:15～

【お 席】

日本料理 テーブル席・カウンター席・個室
鉄板焼 カウンター席・個室

【お問合せ】

電話 0460-84-3300



総料理長 立石 真平

和食の基本を学び、宮内庁、外務省、迎賓館などの料理提供を経験。「なだ万」での修行を経て、箱根の料亭旅館「いちい亭」をはじめ、2009年から神楽坂「來経」料理長、伊豆・河津の「玉峰館」、「箱根・強羅 佳ら久」などでの料理長を経て、2025年4月より「箱根翡翠」のレストラン「日本料理 一游」総料理長に就任。



■「箱根翡翠」について

箱根外輪山の景勝を望み、清流「早川」のほとり。季節ごとの表情を見せる木々が立ち並び、豊かな水をたたえた池を囲むように佇む「箱根翡翠」。格調高くゆったりとした設えの客室で寛ぎ、厳選素材を匠の技で美しく変化させた料理を味わう。露天風呂には「大涌谷温泉のにごり湯」を、内湯には「新姥子温泉の単純泉」と、大浴場では2種の名湯に癒される。落ち着きとやすらぎの時間が流れる箱根のリゾートで、大人の上質な寛ぎのひとつときをお過ごしください。

【所在地】〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 837
【客室数】70室（会員制客室を含む）
【料飲施設】日本料理 一游
【スパ施設】温泉大浴場、ザ・シークレットスパ・箱根翡翠
【公式サイト】<https://www.resorthotels109.com/hakone-hisui/>
【Instagram】<https://www.instagram.com/hakonehisui/>



■「東急リゾート＆ステイ株式会社」概要

東急リゾート＆ステイ (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>) は、東急ステイや東急ハーヴェストクラブをはじめ、受賞歴を誇る 鬼怒川溪翠 や ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts などのホテル・ゴルフ・スキー・EC 事業など、全国に広がる運営施設を展開しています。

1960 年代から別荘管理やゴルフ場の運営を手がけ、1980 年代にはスキー場の運営や東急ハーヴェストクラブの運営受託を開始。1990 年代には「東急ステイ」を立ち上げるなど、長年にわたり多彩な施設運営を行ってきました。現在、当社が運営する 100 を超える施設では、国内のみならず世界中から多くのお客様を受け入れており、年間利用者数は約 680 万人にのびります。

こうした実績とノウハウ、地域・行政・お取引先との長期的な関係構築や新たなことへの挑戦する姿勢を強みとして、出会うすべての人へ日本各地の魅力を伝え、“楽しい”を提供していくことを目指しています。

【代 表 者】代表取締役社長 栗辻 稔泰

【本社所在地】東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

【運営ブランド】東急ステイ、東急ハーヴェストクラブ

【運 営 事 業】宿泊事業、ゴルフ事業、スキー事業、
リゾート・その他事業（別荘管理、レストラン、ショップ、温泉施設、保養所等）



Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

東急リゾート＆ステイ株式会社
箱根翡翠
担当：松村（マツムラ）
E-mail：v-hakonehisui@tokyu-rs.co.jp
TEL：0460-84-3300