

2025年12月25日

報道関係者各位

箱根翡翠

【箱根翡翠】温故知新の精神で描く

『HISUI CONNECTION』“冬の章”開催

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）では、2026年1月～3月にかけ、「日本料理 一游」にてジャンルや文化を越えた特別な食体験を提供するイベント『HISUI CONNECTION』第5～第7弾を開催いたします。1月は希少牛「短黒」が導く“食の本質”、2月はフレンチと和の再解釈が響き合う“風土と共に創のテロワール”、3月はチェックインから目覚めの一膳までを紡ぐ“滞在演出型”の物語体験を展開。全三章を通じて、素材・技・風土・滞在の価値を再発見いただけるラインアップをお届けします。



エム牧場 吉田 和氏



箱根翡翠「一游」立石 真平



MIURA 料理店 シェフ三浦 貴久氏



東麻布 いと 料理人 伊東 彰氏

『HISUI CONNECTION』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、文化やジャンルを越えた革新的な料理を皿の上に描き出すシリーズ企画です。2025年9月の開始以来、箱根の地で培われた技に現代の視座を重ね、作り手・繋ぎ手・語り手が一堂に会する「対話」を体験価値として設計してきました。今回の第5～第7弾では、それぞれ三つの方向性から“食体験の深度”を探求します。

■ 1月・2月・3月開催イベント概要

第5弾 希少牛「短黒（たんくろ）」×日本料理 一游

福島県・エム牧場にて短角牛と黒毛和牛をかけ合わせ育まれた「短黒」。力強さと繊細さを併せ持つ特別な一頭を、最も旨味が感じられる状態まで熟成し、「日本料理 一游」の鉄板焼で部位ごとに最適な火入れで余すことなくご堪能いただきます。当日は、生産者のエム牧場・吉田氏、牛肉卸の東京宝山・荻澤氏、ワインインポーターBMO・山田氏を招き、土地と微生物が育む生命の循環、持続可能な食の未来について語らいながら、ナチュラルワインとのペアリングで、自然の力が生み出す“食の本質”を五感で味わう一夜を演出します。

【開催日時】2026年1月23日(金)～1月25日(日)

【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】27,500円

【申込方法】3日前までの電話予約 0460-84-3300



希少牛「短黒（たんくろ）」

第6弾「MIURA 料理店×日本料理 一游」

フレンチを基軸に、和の香り・旨味・火入れと和食器の美意識を重ねる「一游」ならではの一夜をお届けします。MIURA 料理店・シェフ三浦氏の文化的美学を宿すフランス料理と、「一游」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ります。河口湖と仙石原、二つのテロワールの気候・水・森・風が皿で響き合い、食材が語る「地の声」を二人の感性で翻訳するコラボレーションディナーをご堪能いただけます。

【開催日時】2026年2月13日(金)～2月15日(日)

【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】27,500円

【申込方法】前日までの電話予約 0460-84-3300



左：MIURA 料理店外観 右：料理イメージ

第7弾「東麻布 いと×日本料理 一游」

東麻布「いと」と日本料理 一游の料理長それぞれの技と感性が重なり、御着き菓子～ディナー&ペアリング～目覚めの一膳を一つの作品として設計します。香り・記憶・余韻を柱に、滞在が進むほど料理が深まり、食を媒介に、心に残る滞在体験をお愉しみいただけます。

【開催日時】2026年3月6日(金)～3月8日(日)

【開催場所】レストラン「日本料理 一游」

【定 員】各日 20名

【時 間】夕食 17:30／19:30 朝食 7:30／9:00

【料 金】夕朝食セット 33,000円

【申込方法】前日までの電話予約 0460-84-3300

※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。



料理イメージ

■「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「寿司・天麩羅のLiveカウンター」、「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
Live カウンター 17:20／19:30

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・Live カウンター・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/>



■ 「東急リゾーツ＆ステイ株式会社」概要

東急リゾーツ＆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渓翠や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680万人にのぼります。

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。

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

東急リゾーツ＆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