

2025 年 9 月

下田プリンスホテル

大切な人と味わう、心に残るひとときを

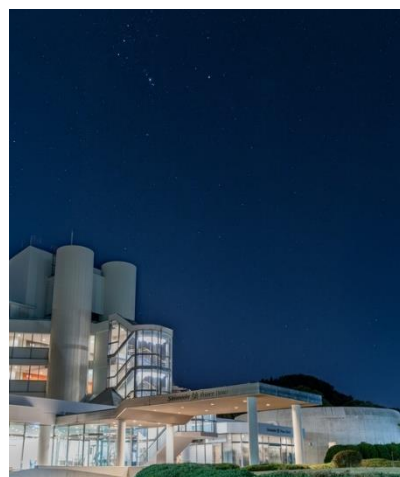
「海辺のホテルで楽しむクリスマスディナー」コースを販売

期間:2025 年 12 月 1 日(月)～26 日(金)

下田プリンスホテル(所在地:静岡県下田市白浜 1547-1、総支配人:白井 利人)では、2025 年 12 月 1 日(月)から 12 月 26 日(金)まで「海辺のホテルで楽しむクリスマスディナー」コースをメインダイニングルーム「かもめ」にてご提供いたします。窓一面に広がる太平洋と夜空に広がる満点の星空を背景に、特別な夜を大切な人とお過ごしいただけます。ホリデーシーズンをご満喫いただけるクリスマス創作フレンチコースは地元食材と季節食材を取り入れた彩り豊かなコース仕立てです。オードブルからデザートまで、シェフがひと皿ごとに趣向を凝らし、季節感と華やぎを演出いたします。お二人での特別なご利用はもちろん、ご夫婦やご友人同士でもお楽しみいただける内容となっておりますので、心身をリラックスしていただくとともに思い出に残るクリスマスのひとときをご提供いたします。



夕食:クリスマス創作フレンチ(イメージ)



ホテル玄関と星空(イメージ)

「海辺のホテルで楽しむクリスマスディナー」コース企画概要

- 【期 間】 2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 26 日(金)
【料 金】 1 名さま¥8,500(消費税込・サービス料 10%別)
【内 容】 夕食:「メインダイニングルームかもめ」クリスマス創作フレンチコース
【時 間】 夕食時間:5:30P.M.もしくは 7:30P.M. 3 日前までの予約制
【メニュー】

- ・アミューズ シェフからの贈り物
- ・オードブル ズワイガニのサラダ仕立てリース飾り
- ・スープ いろいろ茸のコンソメスープのパイ包み焼き
- ・魚料理 真鯛と鮑のポワレ 生姜香るバターソース
- ・肉料理 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・デザート ガトーショコラ 雪山飾り
パン、コーヒーまたは紅茶



【お客さまからのお問合せ・ご予約】 TEL:0558-22-7575(予約係)9:00A.M.～5:00P.M.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
下田プリンスホテル 営業企画／広報担当
TEL:0558-22-7575 (直通) FAX:0558-22-7584

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。