

2026年4月

ゴールデンウィークは、ディナーブッフェも実施

大磯プリンスホテル

## 北海道の“郷土料理”や“名物”など ご当地グルメを味わう「北海道フェア」を開催

【期間】2026年4月27日(月)～7月3日(金)

大磯プリンスホテル(所在地:神奈川県中郡大磯町、総支配人:笹尾 雅洋)は、2026年4月27日(月)から7月3日(金)まで、北海道の郷土料理や名物をメニューに取り入れた「北海道フェア」を開催いたします。

近年、物価や移動コストの上昇により遠方の旅行を控える傾向が見られる一方で、日常を離れてリフレッシュしたいというニーズは高まっています。本フェアはこうした背景を踏まえ、遠出をせずとも気軽に非日常の旅気分を感じながら、のんびりと過ごせる新たな過ごし方として、旅行やお出かけ需要が高まるゴールデンウィークを皮切りに“近場で楽しむご当地グルメ体験”をご提案いたします。

期間中は、ホテル内各レストランの特徴を活かしたメニューを展開するほか、2026年5月2日(土)から5日(火・祝)までの4日間は「ゴールデンウィーク限定ディナーブッフェ2026 ～北海道フェア～」を開催いたします。多彩なスタイルで北海道グルメをご提供し、ご家族やご友人、母娘でのご利用などさまざまなシーンでお楽しみいただけます。

また、目の前に広がる海と空、晴れた日には富士山を望むロケーションに加え、インフィニティプールからの絶景が魅力の温泉・スパ施設「THERMAL SPA S.WAVE」を備え、食に加えリラックスしながら過ごすひとときを演出いたします。

都心からほど近い湘南・大磯で、日常を離れリラックスするリゾート時間とともに、北海道の味覚を気軽にお楽しみください。



S.DINING ディナーセミブッフェ イメージ

### 北海道フェア 概要

【期間】2026年4月27日(月)～7月3日(金)

【実施店舗】S.DINING/中国料理 滄/メインバンケットホール

【WEBサイト】<https://www.princehotels.co.jp/oiso/event/contents/hokkaido/>

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 TEL:0463-61-7812 (受付時間: 10:00A.M.～8:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

大磯プリンスホテル セールス&amp;マーケティング 広報担当/TEL:0463-61-8381

Mail: spw-oiso-pln@seibugroup.jp URL: <https://www.princehotels.co.jp/oiso/>

●セミブッフェ

海へとつながる水平線を眺めながら、北海道の味覚を楽しむセミブッフェをご用意いたします。

ランチでは、「北海道産鶏のスープカレー」や「鮭と茸の和風パスタ」、「北海道産豚肩ロースグリル ジンジャーソース」などからメイン料理をお選びいただけます。ブッフェボードには、札幌発祥の「ラーメンサラダ」や「北海道産野菜のバーニャカウダ」が並び、デザートには「北海道チーズのレアチーズケーキ」などを、お好きなだけお楽しみいただけます。

ディナーでは、メイン料理をお選びいただける「アクア」と、肉料理と魚料理をご堪能いただける「ウェーブ」の2種をご用意しています。海と空に包まれる開放的な空間の中で、心ほだけるご褒美ランチ&ディナーをお楽しみください。



ランチセミブッフェ イメージ



ディナーセミブッフェ イメージ

【料 金】ランチ 1名さま ¥4,700より (選ぶメイン料理により料金が異なります。)

ディナー 1名さま ¥7,600(アクア)/¥9,800(ウェーブ)

【時 間】11:30A.M.~2:30P.M. (ラストオーダー2:00P.M.)

5:30P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー7:30P.M./ア・ラ・カルト 8:00P.M.)

●マンゴーアフタヌーンティー ~北海道が香る午後~



濃厚なマンゴーに、北海道産白いんげん豆のやわらかな甘みを重ねた「マンゴーと北海道産白いんげん豆の大福」や、「マンゴーハスカップ」など、初夏らしいスイーツ全10種が並びます。

さらに、北海道産チーズが香ばしい「北海道産チーズを使ったクロックムッシュ」など4種のセイボリーもご用意。甘みと塩味が心地よく重なり合い、ひと口ごとに満たされていく味わいをお楽しみいただけます。

都会の喧騒を忘れ、きらめく海を眺めながら、初夏のご褒美ティータイムをお過ごしいただけます。

【場 所】S.DINING(スパ棟 1F)

【期 間】2026年5月20日(水)~7月3日(金) ※前日の5:00P.M.までのご予約制

【時 間】2:00P.M.~5:00P.M.(ラストオーダー3:30P.M.) ※平日のみ1:00P.M.より利用可

【料 金】1名さま ¥6,500

**デザート** マンゴーと北海道産白いんげん豆の大福/マンゴーのパフェ/マンゴーのバスクチーズ  
マンゴーのシュトーレン/マンゴーショコラ/宮崎マンゴーのショート/宮崎マンゴーのタルト/  
マンゴーハスカップ/マンゴーのタルトタタン/マンゴーキャラメルミルフィーユ

**セイボリー** 北海道産チーズを使ったクロックムッシュ/  
スモークサーモンのカナッペ 湘南ゴールド風味のラビゴットソース  
海老のカダイフ巻き エビマヨソース  
とうもろこしのムース コンソメジュレのアクセント

**ドリンク** トロピカルコーク(ノンアルコール)※1名さま1杯/コーヒーまたは紅茶(HOT/ICE) ※おかわり可

※当商品につきましては、メニュー内容の変更および食物アレルギー食材の除去はいたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いたします。

## 中国料理 滄 | 客室棟 1F

【時間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)

ディナー 5:30P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー コース 7:30P.M./ア・ラ・カルト 8:00P.M.)

### ●鳳凰コース ～ 北海道フェア ～



人気コース「鳳凰」を、北海道フェア期間限定の特別仕立てでご用意いたします。「北海道産白貝」や「北海道産牛肉」など、素材の旨みを活かし、中国料理ならではの火入れや香りで仕上げた、この期間だけの特別な味わいです。

【料金】1名さま ¥9,800

【メニュー】北海道産白貝と野菜の塩味炒め、フカヒレ入り  
どうもろこしのスープ、鱈ザンギ風 味付け揚げ物  
ヒスイソース、北海道産牛肉のハチミツソース、数  
の子と干し貝柱入りチャーハン、杏仁豆腐の赤肉  
メロンのせ、ハスカップアイス

※コースのご注文は2名さまより承ります。

### ●ア・ラ・カルト



“鳳凰コース”の魅力象徴する一皿を、ア・ラ・カルトでもご用意いたします。「北海道産牛肉のハチミツソース」「数の子と干し貝柱入りチャーハン」、コースの味わいを気軽に楽しみいただけます。ご家族やご友人とシェアしながら、自由なスタイルでお楽しみください。

【料金】

・北海道産牛肉のハチミツソース ¥4,500 (2名さま分)

・数の子と干し貝柱入りチャーハン ¥2,500 (1名さま分)

## メインバンケットホール | 客室棟 1F

### ●ゴールデンウィーク限定ディナーbuffet 2026 ～北海道フェア～

ゴールデンウィーク 4日間限定で開催する、北海道の食を楽しむディナーbuffet。目の前で切り分けるローストビーフや、とろりと溶けるラクレットチーズなど、ライブ感あふれる演出とともに北海道の味覚をご堪能いただけます。さらに、好きな具材をのせて仕上げる“海の幸お好み丼”や、香ばしく焼き上げるジンギスカン、あたたかい味噌ラーメンなど、思い思いに選んで味わう楽しさも魅力のひとつです。ご家族やご友人とともに、心弾むゴールデンウィークのひとつときをお過ごしください。



【期間】2026年5月2日(土)～5日(火・祝)

【時間】5:30P.M.～9:00P.M. (各部 90分制)

[1部]5:30P.M.～

[2部]6:30P.M.～

[3部]7:30P.M.～

【会場】メインバンケットホール(客室棟 1F)

【料金】おとな ¥10,000

子ども(6～11才) ¥5,000

幼児(6才未満) 無料

ジンギスカン/花畑牧場ラクレットチーズ/スープカレー

北海道郷土料理 鮭のちゃんちゃん焼き風/じゃがバター/ミニ味噌ラーメン

海の幸お好み丼/ボイル蟹/鮭とシラスのピザパイ

コーヒーぜんざい/キャラメルチーズケーキ/ミルクレープハスカップクリーム/チョコレート羊かん ほか

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます(ゴールデンウィークディナーbuffetは除く)。

※北海道産表記のないメニューにつきましては北海道産以外の食材を使用しております。※状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※写真はイメージです。※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8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。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。※本リリースは2026年4月14日(火)現在の内容です。