

2026年8月

大磯プリンスホテル
実りの秋を彩る、季節のごちそう
「秋の味覚×信州 ディナーbuffet 2026」開催
【期間】2026年9月19日(土)～22日(火・祝)

大磯プリンスホテル(所在地:神奈川県中郡大磯町国府本郷546、総支配人:笹尾 雅洋)は、メインバンケットホールにて、「秋の味覚×信州 ディナーbuffet 2026」を2026年9月19日(土)から22日(火・祝)の4日間限定で開催いたします。

食欲の秋にぴったりの“秋の味覚と信州グルメ”を満喫できるディナーbuffetでは、信州味噌や安曇野山葵など信州ならではの食材をはじめ、信州蕎麦や山賊焼きなどの信州グルメをアレンジしたメニューに、旬を迎えるフルーツや茸などを使用した料理をご用意いたしました。

さらにライブパフォーマンスで仕上げるシグネチャーメニューとして「ローストビーフ」のカッティングや、天ぷらなど臨場感あふれる体験をご堪能いただけます。

また、大磯プリンスホテルでは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、秋の味覚を気軽にお楽しみください。

「秋の味覚×信州 ディナーbuffet」概要



期 間	2026年9月19日(土)～22日(火・祝)
場 所	メインバンケットホール(客室棟1F)
時 間	5:30P.M.～9:00P.M. ※90分・3部制(5:30P.M.～／6:30P.M.～／7:30P.M.～)
料 金	おとな ¥8,800、6～11才 ¥4,620、3～5才 ¥2,200 ※3才未満無料
メ ニ ュー	スモークサーモンと彩野菜のクリームチーズサラダ、栗と鶏もも肉のクリームソース パイ包み焼き、野沢菜となすのおやき風ピザ、ジンギスカン、茸と牛バラ肉の赤ワイン煮込み、のつけ丼、きのご鍋、信州蕎麦、ローストビーフ カッティング、天婦羅、野沢菜チャーハン、アップルパイ、カボチャのスフレチーズ、いちじくのガトー、ぶどうゼリーほか
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.)

※料金には消費税・サービス料が含まれております。※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8月10日(月) 現在の内容です。

◎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&マーケティング 広報担当/TEL:0463-61-8381

Mail: spw-ois-pln@seibugroup.jp

URL: <https://www.princehotels.co.jp/oiso/>


でかける人を、ほほえむ人へ。