

2026 年 8 月

大磯プリンスホテル

ぶどうの魅力を多彩な表情で楽しむ 秋限定「ぶどう尽くしのアフタヌーンティー」を販売

【期 間】2026 年 9 月 14 日(月)～11 月 23 日(月・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、秋に旬を迎えるぶどうの魅力を存分に楽しめる秋限定「ぶどう尽くしのアフタヌーンティー」を S.DINING にて 2026 年 9 月 14 日(月)から 11 月 23 日(月・祝)の期間で販売いたします。

今回の主役は、秋を代表するフルーツのひとつ「ぶどう」。

秋らしさと華やかさを兼ね備え、そのまま食べてもおいしいぶどうを、ホテルパティシエが様々なスイーツへとアレンジし、ひと口ごとに異なる食感や味わいをお楽しみいただけます。

ティースタンドには、色鮮やかなぶどうを使用したみずみずしい果実を楽しむスイーツが並び、お食事としての満足感にもこだわったセイボリーを組合せバランスの良いアフタヌーンティーに仕上げました。

秋の訪れを感じながら、旬のぶどうに囲まれる贅沢な午後のティータイムのひとつときをお過ごしください。

「ぶどう尽くしのアフタヌーンティー」概要



【期 間】2026 年 9 月 14 日(月)～11 月 23 日(月・祝)

【場 所】S.DINING(スパ棟 1F)

【時 間】2:00P.M.～5:00P.M.(ラストオーダー 3:00P.M.)

※平日は、1:00P.M. からご利用いただけます。

【料 金】1 名さま ¥6,500

【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.)

【メニュー内容】

- スイーツ マスカットのショートケーキ、白味噌とホワイトチョコのブラウニー、マスカットと葡萄のパフェ、季節の葡萄とマスカットのフルーツグラス、マスカットとミントのトウカンロン、フロマーシュブランムース、マスカットと葡萄のタルト、マスカットエクレア、マスカット大福、アールグレイとレーズンのスコーン
- セイボリー 栗のポタージュ、秋鮭ときのこのピザ風トースト、サツマイモのクロケット マスタードソース、彩り野菜のバルサミコドレッシング
- ドリンク コーヒー (HOT/ICE) または 紅茶 (HOT/ICE) ※飲み放題 / グレープジュエルソーダ ※1 名さまにつき 1 杯

※前日 5:00P.M.までの予約制 ※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。※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、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様は事前にお申し出ください。※写真はイメージです。

※上記内容はリリース時点(8 月 27 日)の情報であり変更になる場合もございます。

◎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-oiso-pln@seibugroup.jp

URL: <https://www.princehotels.co.jp/oiso/> Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。