

2026 年 10 月

大磯プリンスホテル

クリスマスカラーのスイーツを楽しむ 冬限定の「クリスマスアフタヌーンティー」を販売

【期 間】2026 年 11 月 24 日(火)～12 月 18 日(金)

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、赤と緑をアクセントにクリスマスシーズンの午後を彩る、冬限定の「クリスマスアフタヌーンティー」を S.DINING にて 2026 年 11 月 24 日(火)から 12 月 18 日(金)の期間販売いたします。

クリスマスツリーやオーナメントを思わせる華やかなデコレーションとともに、真っ赤ないちごとピスタチオの緑を組合せたスイーツなど、赤・緑・白を基調としたクリスマスらしい色彩で仕上げました。

「スイーツを楽しむ時間」から「クリスマスを味わう時間」へ見た目の華やかさだけでなく、食事としての満足感にもこだわったアフタヌーンティーです。

大切な人とクリスマスの訪れを感じながら、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。

「クリスマスアフタヌーンティー」概要



【期 間】2026 年 11 月 24 日(火)～12 月 18 日(金)

【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 米粉のいちごショートケーキ、米粉のクレープ パニョアイス添え、いちごとピスタチオのクッキーシュートリー、ノエル・モンブラン、ラズベリータルトショコラ、レモンマカロン、アプリコットブラネショコラ、ベルガモットクリームとチーズテリーヌのサンド、3 種のベリー・ザクロとレモンのジュレ
- セイボリー ビーフシチュー 温野菜添え、ローズマリー香るフライドチキン、野菜のコンソメスープ、ミニカプレーゼ バジルのアクセント、彩り野菜のブーケ仕立て、生ハムと茸のデュクセルのタルト パルサニコ風味、スモークサーモンとクリームチーズのサンドウィッチ
- ドリンク コーヒー (HOT/ICE) または 紅茶 (HOT/ICE) ※飲み放題
ストロベリーヴェール (いちごの甘酸っぱさとミルクのやさしい味わい) ※ノンアルコールカクテルは 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。※仕入れ状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。※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いたします。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(10 月 1 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。