



大磯町民割

土休日 **10% OFF**

平日 **20% OFF**

サマーディナーbuffet -夏祭り-

屋台で人気のメニューも楽しめる、和洋中buffetをご用意いたしました。

場所 | メインバンケットホール (客室棟1F)
 期間 | 2024年7月6日(土)、13日(土)、14日(日)、7月19日(金)~8月31日(土)、
 9月7日(土)、14日(土)、15日(日)
 時間 | 5:30P.M.~9:00P.M. (90分・3部制)
 ①5:30P.M.~7:00P.M./②6:30P.M.~8:00P.M./③7:30P.M.~9:00P.M.
 料金 | 1名さま おとな ¥8,800
 こども(6~11才) ¥4,620
 幼児(3~5才) ¥2,200

〈メニュー〉

パフォーマンスメニュー

- ローストビーフのカットイングサービス
- ラクレットチーズ 温野菜
- 天ぷらカウンターサービス

夏祭りメニュー

- たこ焼き ● から揚げ ● アメリカンドッグ ● 焼きとうもろこし
- チーズドック ● 餃子フランク ● 肉巻きおにぎり ● お好み焼き
- かき氷 ● わたあめ ● パイナップル串 ● スイカポンチ
- チョコレートファウンテン など



その他

- モチモチキン塩麹風味 ● シーフードドリア ● 日替りスパゲッティ
- 握り寿司 ● しらす丼 ● 海老チリソース煮 ● 日替り点心
- オードブル、デザート各種 など

※表記料金には、サービス料・消費税が含まれております。

S.DINING

セミbuffet

前菜・サラダ・デザートはお好きなお召し上がりいただき、お好みのメイン料理を選べるセミbuffet。

期間 | 2024年7月1日(月)
 ~9月16日(月・祝)
 時間 | ランチ 11:30A.M.~2:30P.M.
 (ラストオーダー 2:00P.M.)
 ディナー 5:30P.M.~9:00P.M.
 (ラストオーダー 7:30P.M.)
 料金 | ランチ1名さま ¥4,200(90分制)
 ディナー1名さま ¥7,000より



~大切な人との記念日におすすめ~ ディナーコース~プレミアム~

期間 | 2024年9月30日(月)まで
 時間 | 5:30P.M.~9:00P.M.
 (ラストオーダー 7:30P.M.)
 料金 | 1名さま ¥13,000



- オマールと軽くスモークしたアワビのマリアージュ 2種のソースを添えて
- 魚介のスープ 湘南はまぐりのラビオリ添え
- 平日とウエ風味のムース ポービエット ベルモットソースとカラスミ
- 国産牛フィレ肉のグリル フォアグラとトリュフソース
- 莓のフリアン 湘南ゴールドとマスカルポーネのムース
- パン ● コーヒー

完全予約制 ピーチアフタヌーンティー

ハイビスカスのグラニテ桃のコンポート、ピーチメルバ、桃とピスタチオのガトーなど11種すべてのスイーツで桃をお楽しみいただけます。

期間 | 2024年7月16日(火)~8月25日(日)
 時間 | 2:00P.M.~5:00P.M. (ラストオーダー 3:00P.M.)
 ※平日のみ1:00P.M.より
 料金 | 1名さま ¥6,000
 Seibu Prince Global Rewards
 (SEIBU PRINCE CLUB)会員さま
 1名さま ¥5,500



アフタヌーンティーでは食物アレルギーをお持ちのお客さまへのご対応はできません。

S.DINING BAR

ピーチやマンゴーなどフルーツを楽しむモヒートで、夏の夜をお楽しみください。

営業日 | 2024年7月6日(土)、13日(土)、14日(日)、20日(土)、27日(土)
 8月1日(木)~8月19日(月)、24日(土)、25日(日)、31日(土)
 9月7日(土)、14日(土)、15日(日)
 時間 | 8:30P.M.~10:30P.M.
 (ラストオーダー 10:00P.M.)



- ピーチモヒート ● マンゴーモヒート
 - ストロベリーモヒート
 - ミックスベリーモヒート
 - パイナップルモヒート
- 各¥2,000

中国料理 滄

琥珀コース ~中国料理の伝統をモダンにアレンジ~

期間 | 2024年9月30日(月)まで
 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 7:30P.M.)
 料金 | 1名さま ¥13,000

〈メニュー〉

- 前菜五種盛り合わせ ● 帆立貝と野菜の塩味炒め
- ぶかひれの姿、鶏白湯煮込み
- 大海老のチリソース炒め煮 青菜添え
- 国産牛フィレ肉のブラックペッパーソース
- 蟹肉のチャーハン 葱油の香り
- 本日のデザート ● 中華菓子



おすすめ・ラ・カルト

暑い夏におすすめ! ひんやり涼しい冷やし麺をご用意しました。

期間 | 2024年7月1日(月)~9月16日(月・祝)
 11:30A.M.~3:00P.M.
 (ラストオーダー 2:30P.M.)

- 〈メニュー〉
- 五日冷やし麺 ¥2,800
- 冷やし担々麺 ¥2,000



夏のおすすめランチセット

期間 | 2024年6月1日(土)~8月31日(土)
 11:30A.M.~3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)
 料金 | 1名さま ¥3,500

〈メニュー〉

- 本日の点心1品、ぶかひれスープ、デザート付き
- メインは以下より1品お選びいただけます。
- 牛肉のガーリックチャーハン
- 穴子とレタスのブラックチャーハン
- 大海老のXO 醬あんかけ焼きそば



※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(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・乳・卵・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応を希望のお客さまは事前にお申し出ください。※写真はイメージです。

大磯プリンスホテル

【お問合せ・ご予約】 TEL : 0463-61-7812
 (レストラン予約受付 10:00A.M.~8:00P.M.)
 〒259-0193 神奈川県中郡大磯町国府本郷 546
 www.princehotels.co.jp/oiso/

大磯プリンスホテル 大磯町民割限定 割引チケット

点線に沿って切り取りお持ちください。 使用期限: 2024年9月30日(月)まで
 ※対象店舗: S.DINING、中国料理 滄、メインバンケットホール