

今年のクリスマスは、少し贅沢に。

2026
12/1
▼
12/31

湘南鎌倉クリスタルホテル

X'mas Plan

- クリスマスBGMで会場を演出
- クリスマスムードあふれる会場をご用意

- 早期予約特典として…
ホテルランチチケット
1組2名様プレゼント

8月末までのご予約で適用



クリスマスブッフェコース
お一人様 ¥6,500 (税込)

20名様
以上～



クリスマスシェフズスペシャル
個々盛りコースとなります
お一人様 ¥7,500 (税込)

10名様
以上～



※写真はイメージです ※メニュー内容は当日の仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます

フリードリンク

120分 ¥2,500

アルコール5種類/ソフトドリンク6種類
+クリスマスプランのみカクテル付き!

ご利用
特典

- 看板作成費無料 (通常11,000円相当の特典をプレゼント)
- 宴会前に湘南ステンドグラス美術館をご見学
希望者のみご案内いたします (通常1名1,500円相当の特典をプレゼント)
- 乾杯スパークリングワインプレゼント
クリスマスシェフズスペシャルをご選択で適用となります

ご予約は2週間前まで

湘南鎌倉クリスタルホテル

〒251-0055 神奈川県藤沢市南藤沢14-1

【お問い合わせ・お申込み】TEL.0466-28-2111

公式HP



menu

クリスマスブッフェコース



お一人様 ¥6,500(税込)

Cold Selection

- * 魚介のコントラバス
- * 生ハムとモッツァレラチーズ
- * 合鴨スモーク オレンジ風味

Hot Selection

- * フィッシュ&チップス
- * 海老と茸のアヒージョ
- * 豚のコンフィと冬野菜のロースト

Fish

- * 白身魚のオープン焼き
柚子香るブルブランソース

Meat

- * ローストビーフグレイビーソース
- * 若鶏のソテー粒マスタードソース

Rice&Pasta

- * ベーコンと茸のクリームグラタン

Dessert

- * 苺とピスタチオのクリスマスパフェ
- * ブッシュ・ド・ノエル
- * ガトーショコラ
- * シュトーレン

クリスマスシェフズスペシャル



個々盛りコースとなります

お一人様 ¥7,500(税込)

Amuse

- 魚介のコントラバス
～聖夜を奏でる海のハーモニー～

Soupe

- 飴色玉葱のオニオングラタンスープ
～冬の温もり～

Poisson

- 真鯛のヴァプール帆立のグリルを添えて

冬野菜の彩り

- 柚子香るブルブランソース

Viande

- 国産牛フィレ肉のポワレ
ソース シャスール

Dessert

- Noël 2026
苺とピスタチオのパフェ
～雪降る聖夜の贈り物～