

～ 2025年3月25日より予約・販売開始 ～

「季節料理 あら珠」ディナーコース付き宿泊プラン

ホテルメトロポリタン 鎌倉（運営/日本ホテル株式会社、総支配人/草野 博子）は、鶴岡八幡宮から徒歩 1 分の場所に位置し、四季折々の食材を用いて伝統的でモダンな料理をご堪能いただける「季節料理 あら珠」のディナーコースが付いた宿泊プランを販売します。ホテルから徒歩 10 分ほどの距離にある店舗へは、鶴岡八幡宮を眺めながら段葛を散歩気分で歩くひと時も、鎌倉らしさをお楽しみいただけます。



「季節料理 あら珠」ディナーコース付き宿泊プラン

- 予約開始：2025年3月25日（火）～
- 宿泊期間：2025年4月1日（火）～
- 宿泊プランに含まれる2つの特典：
 - ①ご夕食：季節会席 10品とお好きなドリンク
 - ②ご朝食：「Café&Meal MUJI」（ホテル1階）
- 料 金：1室 45,900円～（2名様利用の場合）
※サービス料・消費税込み
- 予 約：電話 0467-60-1250（宿泊予約）
自社ホームページ <https://kamakura.metropolitan.jp/> 各 OTA サイトにて

【添付資料】

■季節料理 あら珠 について

季節の変化を感じられる四季折々の食材を使用し、日本料理の伝統・文化を大切に守りながらも、新しい技法・食材を取り入れたお料理を追求し、お客様おひとりおひとりの「おいしい時間」を提供しています。店内には風情ある日本庭園もあり、日常の喧騒から解放されて、落ち着いた雰囲気です。ゆっくりお食事をお楽しみいただけます。



店舗名：季節料理 あら珠（徒歩約 10 分／ホテルよりタクシーで約 3 分）

住所：神奈川県鎌倉市雪ノ下 1 丁目 8-2 3

■「Café&Meal MUJI」について

もぎたてのトマトをまる齧りしたときの、あのみずみずしい甘みや酸味。Café&Meal MUJI が大切にしているのは、たとえばそんな「素の食」のおいしさです。太陽や土、水の恵みがたっぷりと染み込んだ素材そのものの味を生かし、自然のうま味を引き出すために、できる限りシンプルに調理しています。カラダにやさしく、世界にやさしく、食べて美味しい「素の食」をお召し上がりいただけます。

【朝食メニュー】

地元鎌倉や地域食材を中心に、常時 80 種以上を楽しめるフルビュッフェスタイルで提供します。



Café&Meal MUJI（ホテル 1 階）

住所：神奈川県鎌倉市小町 1-8-1 ホテルメトロポリタン 鎌倉 1 階