

報道関係各位

---

## 都ホテル 四日市

### レストラン&ゲストラウンジ『パルミエール』新メニューのご案内

### 3月26日(土) グランドオープン

---

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島1-3-38）は、2022年3月26日(土)にグランドオープンするレストラン&ゲストラウンジ『パルミエール』の新メニューを決定しました。

太陽の光が差し込む吹き抜けの開放的な空間で、季節や時の移り変わりを感じながら一日をスタートしていただける朝食、少し日常から離れ見た目でも楽しめるランチ、色とりどりのスイーツと香り豊かな紅茶など、きめ細やかなサービスでおもてなしいたします。夕刻からは、ご宿泊のお客様専用ラウンジとしてご利用いただけます。リラックスしながら思い思いの寛ぎの時間をお過ごしください。

詳細は別紙をご参照ください。



プリフィックスランチ イメージ

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
都ホテル 四日市 セールス&マーケティング部  
〒510-0075 三重県四日市市安島1-3-38  
TEL：059-355-2806 FAX：059-352-4163

## ■営業形態について

【営業開始日】	2022年3月26日(土)の朝食から		
【営業時間】	朝食	6:30~10:00	
	ランチタイム	11:30~14:30	
	カフェタイム	10:00~11:30	14:30~17:00 (16:30LO)
	ゲストラウンジ	17:00~22:00	宿泊者専用となります

## ■レストランメニュー

## ①ランチタイム

ランチタイムはメニューを一新し、2種類のプリフィックスコースをご用意いたします。  
前菜、メインのお料理をそれぞれ3種類からお選びいただけます。  
季節の食材を活かした一皿一皿を自由に組み合わせて、お好みのコースをお楽しみください。  
メニューは2カ月ごとに変更いたします。

【時間】 11:30~14:30

【料金】 Aコース 2,800円 パン+前菜+メイン料理+コーヒー・小菓子  
Bコース 3,800円 パン+前菜+メイン料理+デザート+コーヒー・小菓子  
両コースともコーヒー・紅茶がおかわり自由となります。

【メニューの一例】3月26日(土)~5月31日(火)

Aコース： (前菜) 春キャベツのスープ  
(メイン) アサリのパスタ プリマベラ  
自家製パン2種 コーヒー・紅茶 小菓子  
Bコース： (前菜) フォアグラムース 赤ワインソース  
(メイン) 鯛のヴァプール 浅利のブイヤベースソース  
(デザート) オレンジのパルフェ  
自家製パン2種 コーヒー・紅茶 小菓子

## ②カフェタイム

## ◆アフタヌーンティー

各月テーマを変えてお届けするアフタヌーンティー。  
パティシエ自慢のスイーツを、新しくなった空間でぜひ  
お楽しみください。

4月：『はちみつと花』のアフタヌーンティー

5月：『伊勢茶』のアフタヌーンティー

【時間】 13:30~16:30

【料金】 3,500円 内容は月ごとによります。

※スパークリングワイン付きの5,000円のセットも  
ご用意しています。

【ご予約】 2日前までの要予約



『はちみつと花』のアフタヌーンティー



苺のミルフィーユ

## ◆季節のデザート

パティシエ自慢のデザートを季節ごとにお楽しみいただけます。  
オープン記念デザートは『苺のミルフィーユ』です。

【販売期間】 2022年3月26日(土)~5月31日(火)

【時間】 10:00~11:30 14:30~17:00(LO16:30)

【料金】 1,500円 ドリンクセットは2,200円

#### ◆テイクアウト

新店舗ではテイクアウト商品も充実させております。  
ホテルメイドのブラウニーや焼菓子ははじめ新商品の  
バターサンドなどお気軽にお買い求めいただけます。

【時 間】 10:00~16:30

【料 金】 ブラウニーセット(2本) 2,600円  
焼菓子詰合せ(10個入り) 2,300円  
バターサンド(5個入り) 1,500円  
各種ホテルメイドケーキ 500円~

(軽減税率8%を含む)



バターサンドイメージ

#### ◆各種ホテルメイドケーキ

パティシエがホテルクオリティのケーキを各種ご用意いたします。季節の素材を活かした期間限定  
ケーキをはじめ、常時12種類のケーキがショーケースを彩ります。カフェタイムにお楽しみいた  
だけます。またテイクアウトも承ります。

【時 間】 10:30~11:30 14:30~17:00 (LO16:30)

【料 金】 タルト・フレーズ 650円 (季節商品)  
ミニヨン 550円  
ガトーフレーズ 550円  
ショコラバナヌ 550円  
ピスタチオエパンプル 550円 など計12種

(テイクアウト時は軽減税率8%を含む)



ケーキイメージ

#### ◆ドリンクメニュー

【料 金】 コーヒー(HOT・ICE) 950円  
紅茶(KUSUMI TEA) 1,100円  
アナスタシア  
プリンス ウラディミル  
ルイボスバニラ(ノカフェイン)

その他各種ドリンクをご用意しております。



KUSUMI TEA イメージ

コーヒーはレインフォレスト・アライアンス認証を受けた農園の品種のブレンドを使用。ホットコーヒーは口当たりや苦みが穏やかに感じられるシティローストで、香ばしい風味がお楽しみいただけます。アイスコーヒーはフレンチまで焙煎することでコク深いしっかりとした苦みと風味が特徴です。

※レインフォレスト・アライアンスの認証農園コーヒーは地球環境にもやさしく、持続的で、生産地域労働者の社会福祉にも貢献する清算基準を厳格に守って生産されています。ホテルの持続可能な未来実現に貢献できるSDGsの取り組みにも反映されています。

紅茶は、フランスのティーメゾン KUSUMI ティーを使用しています。クスマティーは伝統の中で生まれた独創的なレシピとモダンで革新的なフレーバーを育む、類まれなティーメゾンです。ウェルネスブレンドやクラシックブレンドなど、門外不出の革新的なレシピは今日ではメゾンの象徴となっています。

#### ◆ご朝食

洋食・和食のbuffetスタイルでお届けいたします。三重県産の食材を取り入れ、メニューにもこだわりました。三重県産卵の出し巻きやオムレツ、市内唯一の養蜂場である川村養蜂場のはちみつなどを取り入れています。お米については京都の米老舗「八代目儀兵衛」と一緒に厳選したホテル専用ブレンド米を使用し

ています。光りに包まれた空間で朝のひと時をごゆっくりお楽しみいただけます。

【時間】 6:30～10:00

【料金】 2,500 円

【メニュー】 三重県産地養卵のオムレツ、四日市とんてき玉子、三重県産小麦を使ったワッフル、自家製ベーコン・ハム、自家製ドレッシング、白飯(八代目儀兵衛ブレンド米)、四川中華粥、三重なばなのお浸し、伊勢沢庵、伊賀ひのな漬け、自家製しぐれ、自家製ジャムなど全 30 種以上のメニューをご用意いたします。

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約係  
TEL：059-355-2806（10:00～18:00）  
ご予約は Web から承ります。

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/information/181021/index.html>

#### ■ゲストラウンジが新たに誕生します

レストラン『パルミエール』はカフェタイム終了後、宿泊者専用のゲストラウンジとして、宿泊のお客様に快適な時間をご提供します。Wi-Fi を完備し、PC 作業や読書に対応するための照明も増設しました。ビジネスユースゲストのミーティングエリアとしてもご利用いただけます。ソフトドリンクとスナック類をフリーにてご提供。アルコール(ワイン)は別途料金となります。充電にご利用いただける電源(コンセント)の付いたお席もご用意しています。

【営業時間】 17:00～22:00

宿泊のお客様専用となります。

寛ぎの時間をごゆっくりお過ごし下さい。



ゲストラウンジイメージ

※表示料金には消費税およびサービス料（10％）が含まれています。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

【都ホテル 四日市】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/>

公式インスタグラム

[https://www.instagram.com/yokkaichi\\_miyakohotel/](https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/)

公式 Facebook

<https://www.facebook.com/yokkaichimiyako/>