
都ホテル 四日市

KIHACHI×TSUDA「美食の饗宴」特別宿泊プランを販売 ～三重県を盛り上げたい想いを実現～

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は、2023年11月3日（金・祝）と11月4日（土）の2日間、宴会イベント「美食の饗宴」の開催に伴い、特別宿泊プランをご用意しました。

「美食の饗宴」は、三重県を盛り上げたいという、KIHACHIの創業者 熊谷 喜八氏と 三重県四日市出身で陶芸界の名工、萬古焼作家の三代目清水 酔月氏、そして、都ホテル 四日市 総料理長 津田 典彦の想いから実現したコラボレーションです。ジャンルや常識にとらわれることなく素材の美味しさを最大限にいかした料理を、シェフソムリエがペアリングした伊賀の酒蔵の日本酒とワインが引き立てるこの時だけのスペシャルなマリアージュをお楽しみいただけます。

「食」と「文化」それぞれの分野で挑戦し続ける3名の一流の技が咲き誇る、「美食の饗宴」を特別宿泊プランとともにご堪能ください。詳細は別紙をご参照ください。



<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 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

■概要

【開催日時】 2023年11月3日(金・祝) デイナー 18:00～(受付 17:30～)
2023年11月4日(土) ランチ 12:00～(受付 11:30～)

【開催場所】 宴会場 4階「伊勢の間」

【料 金】 <美食の饗宴>

お一人様 デイナー18,000円、ランチ 15,000円

※料理&ペアリングドリンク、サービス料、消費税含む

<特別宿泊プラン>

2023年11月3日(金・祝) 美食の饗宴ディナー付(サービス料、消費税含む)

◇ダブル/シングルユース 1泊朝食付 1室1名 37,535円

◇ツインルーム 1泊朝食付 1室2名 62,400円

※ご宿泊者様専用ラウンジへのアクセス(17:00～22:00)

※アーリーチェックイン 通常15:00→14:00

※レイトチェックアウト 通常11:00→12:00

※マイクロバブルシャワーヘッド「Refa ファインバブルS」付きお部屋



■メニュー

<ディナー>

- ・ 蛤と秋の野菜 日本酒のジェレ
- ・ ズワイ蟹とカリフラワーのムース
- ・ 自家製マリネサーモンのスモーク そば粉のクレープ添え
- ・ オマール海老のパイ包み焼き
- ・ 平目の蒸し焼き 生ハム香る仔牛のソース
- ・ 牛ロース肉の網焼き 香味味噌ソース
- ・ 出始め苺のスープ グラニテ添え
- ・ チョコレートミルフィーユケーキ
- ・ コーヒーまたは紅茶

<ランチ>

- ・ 蛤と秋の野菜 日本酒のジェレ
- ・ 自家製マリネサーモンのスモーク そば粉のクレープ添え
- ・ オマール海老のパイ包み焼き
- ・ 平目の蒸し焼き 生ハム香る仔牛のソース
- ・ 牛ロース肉の網焼き 香味味噌ソース
- ・ 出始め苺のスープ グラニテ添え
- ・ コーヒーまたは紅茶

■ペアリングドリンクメニュー

多彩な料理を引き立てる魅力的なお飲み物をご用意いたしました。

注目は三重県、＜酒処・伊賀＞の個性豊かな日本酒です。酒造りに適した盆地特有の気候、良質な酒米、美しい水で醸される伊賀の酒蔵「大田酒造」「若戎酒造」「森喜酒造場」から、シェフソムリエが厳選した銘柄をお届けします。

大田酒造

忍びの里・伊賀らしさあふれる「半蔵」の銘柄で三重県を中心に販売を続けてきた酒蔵でしたが、2016年のG7伊勢志摩サミットで使われたことから一躍全国区に。2019年に就任した7代目杜氏のもとさらに世界に羽ばたく酒造りを行っています。



森喜酒造場

創業は1897年伊賀で126年続く酒蔵。

全量純米酒にこだわり、自社で酒米づくりから手掛けるこだわりを持ち、女性禁制の時代が長かった日本酒業界において、30年以上前に女性杜氏が誕生した酒蔵としても有名です。



若戎酒造

1853年創業、創業者の名前から付けた「義左衛門」は全国でも人気の銘柄。

青山高原の伏流水を仕込み水に使い、原料米は三重県産を中心に伊賀地域では唯一の自社精米を行っています。伝統を守りながら洗練された酒蔵造りを行う酒蔵です。



【ご予約・お問い合わせ先】

宴会予約係

TEL：0120-385-179（10:00～18:00）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/topic/event/2063/>

※写真はイメージです。

※本イベントは完全予約制です。

※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。

※特別イベントのため、各種割引等は適用できません。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお問い合わせください。



KIHACHI 創業者 熊谷 喜八氏

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッコ日本大使館料理長を歴任後「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積む。

ジャンルにとらわれない日本発の洋食として KIHACHI 流無国籍料理を生み出す。



都ホテル 四日市 総料理長 津田 典彦

ホテルニューオータニ、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズを経て、シェラトン都ホテル東京、ウェスティン都ホテル京都にて勤務。

2023 年より都ホテル 四日市 総料理長を努める。



萬古焼作家 清水 酔月氏

昭和 51 年日本伝統工芸展の初入選（入選 35 回）をはじめ

三重県文化大賞受賞、東海テレビ文化賞受賞、

地域文化功労者文部科学大臣表彰。

令和 3 年 春の叙勲 瑞宝単光章受章等数々の功績を残す萬古焼の名工。



【ペアリングドリンク監修】

シェフソムリエ 杉原正彦（志摩観光ホテル）

SAKEDIPUROMA 唎酒師

2016 年の G7 伊勢志摩サミットでは日本ワイン選考委員会メンバーを務め

飲料サービス責任者も担当。2011 年全日本最優秀ソムリエコンクールセミ

ファイナリスト、第 10 回フランスワイン&スピリッツソムリエ最優秀コン

クールベスト 10 など数々のコンクールで入賞。

【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/

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

以 上