

都ホテル 四日市

4日間限定！ゴールデンウィーク ランチbuffetをパルミエールで開催

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は、2024年5月3日（金・祝）から5月6日（月・振休）までの期間、1階レストラン&ゲストラウンジ「パルミエール」にてファミリーで楽しめるゴールデンウィークランチbuffetを開催します。

シェフが目の前で仕上げるシェフズコーナーでは、地元四日市の渡辺手延製麺所「四日市ひやむぎ」をはじめ、ジューシーで柔らかな肉の旨みを味わえるローストビーフやベーコンとキャベツのリゾットなどをご用意します。お子様から大人まで幅広くお楽しみいただける多彩なラインナップ。

太陽光が差し込む吹き抜けの開放的な空間で、ご家族やお友達と彩り豊かなランチbuffetをご堪能ください。

詳細は別紙をご参照ください。



ゴールデンウィーク ランチbuffet

<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

別紙

■実施概要

ゴールデンウィーク ランチブッフェ

【実施期間】 2024年5月3日（金・祝）
～ 5月6日（月・振休）

【実施店舗】 1階 パルミエール

【実施時間】 11:30 ～ 14:30

【料 金】 大人 4,800円 / 小学生 2,500円
幼児（3才～） 1,000円
※ソフトドリンク付



1階 パルミエール

【メニュー】

サーモンムニエルレモンクリームソース / ビーフカレー
ラザニア / チキンのトマト煮込み / ローストポーク
蛸とポテトのジェノバソース / ミネストローネスープ
ミニハンバーグデミグラスソース / チキンナゲット
ミニカップちらし寿司 / 海老フライ / 白身魚フライ
モッツアレラとトマトのカプレーゼ / ハッシュドポテト
カリフラワーのムースソーストマトクーリー
サラダバー / フランボワーズマカロン
カヌレ / 抹茶ティラミス / パンケーキ



ローストビーフ

【シェフズコーナー】

シェフが目の前で出来立てのお料理をご提供します。

渡辺手延製麺所 四日市ひやむぎ

ローストビーフ / ベーコンとキャベツのリゾット

じゃこと竹の子のパスタ / あんみつ / アイスクリーム



渡辺手延製麺所 四日市ひやむぎ

【渡辺手延製麺所 四日市ひやむぎ】

地元・四日市市大矢知を流れる朝明川の伏流水を使い、良質の小麦粉を使用した手延べ麺は、1本1本が手作り。滑らかな舌触りとツルツルの喉越し食感が味わえます。

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

営業時間 朝食 6:30～10:00

ランチ 11:30～14:30

カフェ 10:00～11:30 14:30～17:00(LO16:30)

TEL: 059-355-2816

※写真はすべてイメージです。

※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。

※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。

※食材の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。

【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/

以 上