

都ホテル 四日市 『桃』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売

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7月1日（月）から7月31日（水）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」にて夏に旬を迎える『桃』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売します。ジューシーな桃の果肉と爽やかな酸味が味わえる桃とライチのジュレ、ふんわりとしたメレンゲをのせた桃のタルトなど、桃の優しい甘さが口に広がるスイーツが並びます。セイボリーには、桃を包んだ生ハムとカマンベールのピンチョス、桃色の自家製パンを使ったシュリンプバーガーなどをご用意しました。桃色が可愛い『桃』のアフタヌーンティーを開放感溢れる空間でお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



アフタヌーンティー『桃』

<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

■アフタヌーンティー『桃』

7月のテーマは『桃』。桃をふんだんに使い桃色に統一したアフタヌーンティー。ジューシーな桃の果肉にライチのピューレを合わせた桃とライチのジュレ、ライムをきかせたクリームがさわやかな桃のメレンゲタルト、桃のコンフィチュールをサンドしたマカロンはココナッツでコーティング。セイボリーには、桃を包んだ生ハムとカマンベールのピンチョス仕立てに、シュリンプバーガーは自家製パンを桃色にするなど可愛らしいアフタヌーンティーをお楽しみください。ドリンクはコーヒー、紅茶(KUSMI TEA)など5種よりお選びいただけます。

■実施概要

【販売期間】2024年7月1日(月)～7月31日(水) 2日前までの予約制

【販売店舗】1階 パルミエール

【販売時間】11:30～16:00

【料 金】お一人様 3,800円 スパークリングワイン付き 5,300円

【メニュー】(上段) 桃のムース／桃とライチのジュレ／桃のシュークリーム

(中段) 桃のメレンゲタルト／桃のショートケーキ／桃のマカロン

(下段) 桃の冷製スープ生ハムチップ添え／ビーツのキッシュ

シュリンプバーガー／生ハムとカマンベール

(別プレート) 紅茶スコーン／プレーンスコーン／黄桃ジャム／クロテッドクリーム

(ドリンク) コーヒー／カフェオレ／オレンジジュース／アイ스티ー／紅茶(KUSMI TEA)

よりお選びいただけます。



上段



中段



下段

※紅茶は、フランスのティーメゾン「KUSMI TEA」を使用しています。KUSMI TEA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。

【ご予約・お問い合わせ先】

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。

【都ホテル 四日市】

公式HP

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

公式Instagram

https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

以 上