

都ホテル 四日市

『MIYAKO ビアホール 2024』予約受付開始！ ホテル最上階 スカイバンケット「ラ・メール」で開催します

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38 総支配人）は、2024年7月26日（金）から8月31日（土）まで、毎週金曜・土曜限定で開催する「MIYAKO ビアホール 2024」の予約受付を6月13日（木）より開始します。お料理はお一人様一皿提供するオードブル「フレンチの一皿」をはじめ、ブッフェにはよだれ鶏のピリ辛ソースや手羽先餃子、厚焼き玉子の明太ソースなど生ビールがすすむメニューをご用意しました。お飲み物はアサヒ生ビールやハイボール、ワインなどをフリーフローでお楽しみいただきます。ホテル最上階「ラ・メール」にて地上70mの夜景を楽しみながら、気のおけない仲間と夏の宵のひとときをお過ごしください。

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

別紙

■実施概要

MIYAKO ビアホール 2024

【開催日程】2024年7月26日(金)～8月31日(土) 毎週金曜・土曜開催
※除外日 7/27(土)、8/9(金)、8/10(土)、8/23(金)

【予約開始日】2024年6月13日(木)

【会場】16階 スカイバンケット「ラ・メール」

【営業時間】17:30～21:00(120分制) ※最終入場20:00

【料金】お一人様 6,000円(事前予約優待価格)、6,500円(当日一般料金)

【メニュー】

フレンチの一皿(パテ、キッシュ、カナッペ)

(ブッフエメニュー)

枝豆 / 冷やしガリトマト / よだれ鶏のピリ辛ソース

たこと胡瓜の山葵風味 / 串カツ / いか下足の唐揚げ

ウィンナーの盛り合わせマスタード添え

手羽先餃子とフライドポテト / 厚焼き玉子の明太ソース

シーフード焼きそばエスニック風 / ピラフ / 小海老のアヒージョ

ガーリックトースト / スイカ

(ドリンクメニュー)

生ビール【アサヒスーパードライ】 / ハイボール / レモンサワー

ワイン(赤・白) / 焼酎(芋・麦) / 梅酒 / ノンアルコールビール

ノンアルコールカクテル3種 / ウーロン茶 / カルピスソーダ

アップルジュース

協賛：アサヒビール株式会社



フレンチの一皿



【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 10:00～18:00

TEL: 0120-385-179

※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。

※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。

※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