
都ホテル 四日市
家族で楽しめる GW 期間限定イベント
「わいわい GW ビアホール」「ゴールデンウィークランチbuffe」を開催

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島1-3-3）は、ゴールデンウィークにご家族で楽しめるイベントとして、2025年5月1日（木）から5月6日（火・振休）までスカイバンケットにて「わいわい GW ビアホール」を、また5月3日（土・祝）から5月5日（月・祝）までレストランにて「ゴールデンウィークランチbuffe」を開催します。大人もお子様も楽しめるメニューの数々をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。ご家族、ご友人とともに心踊る特別な時間をお過ごしください。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buffe

<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

■開催概要

わいわいGWビアホール

ゴールデンウィークはホテル最上階「ラ・メール」で乾杯！アサヒ生ビールやハイボール、ワインなど各種ドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。お料理はポークスペアリブ、ミートラザニア、枝豆、カプレーゼなど生ビールの進むメニューを揃えました。またタコさんウィンナーやお子様カレーなどキッズコーナーのお料理も充実させました。お子様に楽しんでいただけるよう射的などのイベントコーナーもご用意します。夜景を楽しみながら、ご家族や気のおけない仲間と特別な時間をお過ごしください。

【開催期間】2025年5月1日（木）～6日（火・振休） 6日間

【時間】17：30～21：00（120分制）

最終入場 20：00

【店舗】16階スカイバンケット「ラ・メール」

【料金】お一人様 大人7,000円 小学生3,000円

幼児(3才～)1名様無料

※幼児は1名様無料

2名様よりお一人1,500円頂戴します。



わいわいGWビアホール イメージ

【メニュー】

(カービングサービス) バジルとモッツアレラチーズのトマトソース スパゲッティ

(ブッフェ) キッシュ/ブルスケッタ/エスカベッシュ/枝豆/カプレーゼ/焼きそば

シーザーサラダ生ハム添え/ポークスペアリブ/ガーリックライス

チキンのアラビアータ/カジキのグリル ケッカソース/ミートラザニア

コーンポタージュ

(キッズコーナー) タコさんウィンナー/フライドポテト&唐揚げ/枝豆&コーン/お子様カレー

ナポリタン

(デザート) アイスクリーム&シャーベット/ガトーショコラ/伊勢茶ムース

コーヒーババロア

(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/オレンジジュース/アップルジュース

協賛：アサヒビール株式会社



【ご予約・お問い合わせ先】

宴会予約 10:00～18:00

TEL 0120-385-179

ゴールデンウィークランチbuffet

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う「ローストビーフ」や「ベーコンとキャベツのリゾット」などお子様から大人までお楽しみいただける 20 種以上のメニューが登場します。ゴールデンウィークの特別な時間をご家族やお友達とお過ごしください。

【開催期間】 2025 年 5 月 3 日（土・祝）～ 5 日（月・祝） 3 日間

【時 間】 11：30 ～ 14：30 最終入場 14：00

【店 舗】 1 階 レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

【料 金】 お一人様 大人 5,000 円 小学生 2,500 円
幼児(3 才～) 1,200 円
※ソフトドリンク付



ゴールデンウィークランチbuffet

【メニュー】

(コーナー料理) 渡辺手延製麺所の四日市ひやむぎ/ベーコンとキャベツのリゾット

ローストビーフ/アイスクリーム(バニラ・ストロベリー)

(buffet)

モッツアレラとトマトのカプレーゼ/蛸とポテトのジェノバソース

カリフラワーのムース ソーストマトクーリー/ミニカップちらし寿司

サラダバー/海老フライ/白身魚フライ/チキンナゲット/チーズボール

サーモンムニエル レモンクリームソース/チキンのトマト煮込み

ローストポーク ハニーマスタードソース/ラザニア/ビーフカレー

ミニハンバーグ デミグラスソース/ミネストローネスープ

(デザート)

レモンゼリー/黄桃ショートケーキ/ガトーショコラ



ベーコンとキャベツのリゾット



ミニカップちらし寿司



レモンゼリー

【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】

1 階 レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

営業時間 6:30 ～ 17:00

TEL 059-355-2816



1 階 パルミエール

※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。

【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 LINE <https://lin.ee/23cpkVV>

以 上