

都ホテル 四日市 甘く瑞々しい旬の味覚を楽しむ アフタヌーンティー『シャインマスカット』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 2026 年 9 月 1 日（火）から 9 月 30 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、『シャインマスカット』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売します。マスカットのバタークリームをはさんだ「シャインマスカットマカロン」をはじめ、マスカットが入った「バニラモンブラン」、白ワインジュレを使った「ヨーグルトムース」など、芳醇な香りと果汁あふれる旬の味わい『シャインマスカット』を贅沢に使用しました。開放感あふれる空間で優雅なひとときをお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



アフタヌーンティー『シャインマスカット』

< 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『シャインマスカット』

9月のテーマは『シャインマスカット』。中にマスカットを忍ばせた贅沢な「バニラモンブラン」、白ワインジュレとあわせた「ヨーグルトムース」をはじめ、ショートケーキやマカロン、ジュレ、タルトなど『シャインマスカット』を贅沢に使用しました。甘く瑞々しい味わいだけでなく、グリーンとホワイトのコントラストの爽やかなビジュアルもお楽しみいただけます。開放感あふれる空間で優雅な時間をお過ごしください。ドリンクはKUSMI TEA、コーヒーなど5種よりお選びいただけます。

■実施概要

【販売期間】2026年9月1日（火）～9月30日（水） 2日前までの予約制

【料 金】4,500円 スパークリングワイン付き 6,000円

【メニュー】（上段）ヨーグルトムース / シャインマスカットのマカロン

シャインマスカットのタルト / シャインマスカットのショートケーキ

（中段）バニラモンブラン / ミントムース / シャインマスカットジュレ

（下段）パテ・ド・カンパーニュとマスカットのピンチョス

シャインマスカットと生ハム、チーズのカナッペ

チキンの生春巻き 梅ソース

（別プレート）シャインマスカットと胡瓜のサラダ

プレーンスコーン / ホワイトチョコスコーン

カモミールとリンゴのジャム / 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 / アイスティー

紅茶(KUSMI TEA) よりお選びいただけます。



上段プレート



中段プレート



下段プレート

※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/>

公式インスタグラム

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

公式 LINE

<https://lin.ee/23cpkVV>

以 上