

都ホテル 四日市

GW5 日間限定！地元のうまいもんを堪能できる『三重フェア』を開催

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は、2023年5月3日（水・祝）から5月7日（日）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」で地産地消をテーマに三重県の食材を使用したランチbuffet『三重フェア』を開催します。

四日市農芸高等学校食品開発コースの学生が考案した「四日市ひやむぎ」を使用した料理や地元・四日市で唯一の養蜂場である川村養蜂場の天然はちみつを使ったスイーツ、萩村製茶の香り高い伊勢茶を活かしたチーズケーキなど用意しました。

太陽の光が差し込む吹き抜けの開放的な空間でゴールデンウィークはご家族やご友人とランチbuffetで地元のうまいもんを是非お楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



『三重フェア』buffetイメージ

<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buffet『三重フェア』

【実施期間】2023年5月3日（水・祝）～5月7日（日）

【実施店舗】1階 レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

【実施時間】1部 11:30～13:00

2部 13:30～15:00

【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



【メニュー】

- ・三重県産椎茸のケーキサレブルスケッタスタイル
- ・四日市とんてき / 伊勢まだいの蒸し焼き
- ・さくらポークのポリネシアン
- ・三重県産錦爽鶏のコルドンブルー
- ・松阪牛すじ入りホテルオリジナルカレー
- ・三重県産野菜のサラダバー
- ・萩村製茶の伊勢茶を使ったチーズケーキ
- ・川村養蜂場の天然はちみつを使ったスイーツ 等



四日市とんてき

【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。

- ・ローストビーフ
- ・お子様にも人気のオムライス
- ・みかんのシャーベット



伊勢まだいの蒸し焼き

【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

■萩村製茶

かぶせ茶生産日本一の三重県、鈴鹿山脈のふもとにある四日市水沢町にある製茶。

[萩村製茶 | お茶所水沢 \(hagimura.jp\)](http://hagimura.jp)

■川村養蜂場

四日市市内唯一の養蜂場。四日市の里山で採れた花の香りと優しい甘みのあるこだわりのはちみつを届けています。

[川村養蜂場 | 四日市の自然で天然のはちみつを作っています。 \(kawamura-bee.jp\)](http://kawamura-bee.jp)

■後援：公益社団法人三重県観光連盟

※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。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

【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