
都ホテル 四日市

三重県・四日市を盛り上げる「美食の饗宴」開催

ジャンルや常識にとらわれない、地元の魅力に触れて

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11月3日（金・祝）と11月4日（土）の2日間、宴会イベント「美食の饗宴」を開催します。

「三重県・四日市を盛り上げたい」という思いから、KIHACHIの創業者で、ジャンルや常識にとらわれないことなく、素材の美味しさを最大限に引き出した料理を生み出す 熊谷 喜八氏と 都ホテル 四日市 総料理長 津田 典彦のコラボレーションが実現します。また、四日市出身で陶芸界の名工、萬古焼作家の三代目清水 醉月氏の紹介による伊賀の酒蔵のお酒を使ったお料理やドリンクメニューで企画をさらに盛り上げます。

「食」と「文化」それぞれの分野で挑戦し続ける3名の一流の技が咲き誇る、美食の饗宴をお楽しみください。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

■概要

【開催日時】 2023年11月3日（金・祝）
ディナー 18:00～（受付 17:30～）
2023年11月4日（土）
ランチ 12:00～（受付 11:30～）

【開催場所】 宴会場 4階「伊勢の間」

【料 金】 2023年11月3日（金・祝） <ディナー>18,000円
2023年11月4日（土） <ランチ>15,000円
※ペアドリンク付き

【メニュー】

<ディナー>

- ・ 蛤と秋の野菜 日本酒のジェレ
- ・ ズワイ蟹とカリフラワーのムース
- ・ 自家製マリネサーモンのスモーク そば粉のクレープ添え
- ・ オマール海老のパイ包み焼き
- ・ 平目の蒸し焼き 生ハム香る仔牛のソース
- ・ 牛ロース肉の網焼き 香味味噌ソース
- ・ 出始め苺のスープ グラニテ添え
- ・ チョコレートミルフィーユケーキ
- ・ コーヒーまたは紅茶

※ランチメニューは、上記メニューより一部変更となります。

伊賀の酒蔵の日本酒を使ったメニューやドリンクメニュー

三重の酒処・伊賀市。酒造りに重要な要素「米」「水」「気候」の三条件が揃っており、当地では古くから多くの酒蔵が、個性豊かな日本酒を醸しています。

今般、一部お料理やドリンクメニューにて、伊賀の酒蔵である大田酒造・若戎酒造・森喜酒造場の日本酒をお楽しみいただけます。

【ご予約・お問い合わせ先】

宴会予約係

TEL：0120-385-179（10:00～18:00）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/topic/event/2063/>

※写真はイメージです。

※本イベントは完全予約制です。

※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。

※特別イベントのため、各種割引等は適用できません。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお問い合わせください。



KIHACHI 創業者 熊谷 喜八氏

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッコ日本大使館料理長を歴任後「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積む。

ジャンルにとらわれない日本発の洋食として KIHACHI 流無国籍料理を生み出す。



都ホテル 四日市 総料理長 津田 典彦

ホテルニューオータニ、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズを経て、シェラトン都ホテル東京、ウェスティン都ホテル京都にて勤務。

2023 年より都ホテル 四日市 総料理長を努める。



萬古焼作家 清水 酔月氏

昭和 51 年日本伝統工芸展の初入選（入選 35 回）をはじめ

三重県文化大賞受賞、東海テレビ文化賞受賞、

地域文化功労者文部科学大臣表彰。

令和 3 年 春の叙勲 瑞宝単光章受章等数々の功績を残す萬古焼の名工。

【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/

公式 Facebook <https://www.facebook.com/yokkaichimiyako/>

以 上