

「四日市農芸高等学校」×「都ホテル 四日市」コラボ企画 夏休み・お盆の期間限定！『サマーブッフェ』を開催します

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、夏休み特別企画として、2024年8月10日（土）から13日（火）までの期間、「四日市農芸高等学校」とのコラボレーション企画を実施、コラボメニューが登場します。

地元・四日市農芸高等学校の農場で育った夏野菜を使い、食品開発コースの生徒が考案したオリジナルメニューの「夏巻き」などが味わえるサマーブッフェをレストラン・宴会場にて開催します。夏休みやお盆のお集まりに、ご家族やご友人と思い出に残る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。



サマーランチブッフェ

<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

■サマーランチbuffet

【実施期間】2024年8月10日(土)～8月12日(月・振休)3日間

【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】11:30～14:30

【料 金】大人 4,800円 小学生 2,500円 幼児(3才～) 1,000円
ソフトドリンク付き

【メニュー】

(シェフズコーナー)

自家製ベーコンと野菜のキッシュ/フォー

ローストビーフ/パプリカのムース海老添え/わらび餅

(冷製料理)

渡辺手延製麺所 四日市ひやむぎ/トルティーヤ

シーフードと野菜のグレープフルーツマリネ

トマトと大豆フロマージュのジュレ

とうもろこしの冷製スープ/サラダバー

(温製料理)

四日市農芸高校コラボメニュー「夏野菜の“夏巻き”」

サーモンフライ/ミニハンバーガー/スズキのレモン蒸し

豚ヒレ肉ローストヴィエノワーズ/ビーフカレー 他

(デザート)

パイナップルマカロン/桃のシュークリーム

マスカットのショートケーキ/パンケーキ



自家製ベーコンと野菜のキッシュ
ローストビーフ



フォー

【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

■ファミリーサマーbuffet

【実施期間】2024年8月12日(月・振休)・8月13日(火)

【実施店舗】4階 伊勢の間

【実施時間】18:00～20:30

【料 金】大人 8,500円 小学生 3,500円 幼児(3才～) 1,500円
ソフトドリンク付き ※アルコールフリードリンク別途1,500円

【メニュー】

(シェフズコーナー)

ローストビーフ/レッドカレーとジャスミンライス

ローストポークアジアンテイスト/チキンのフォー

(冷製料理)

渡辺手延製麺所 四日市ひやむぎ かぼすの香り



鰻のひつまぶし

海の幸のパプリカソース・オマールジュレのカクテル
カリフォルニアロール/とうもろこしのパリソワール
ボイルチキンのピリ辛ソース/バラエティーサンドウィッチ/サラダ
(温製料理)

四日市農芸高校コラボメニュー「夏野菜の“夏巻き”」
青野菜のガーリックシュリンプ/烏賊と帆立の浜焼き風
鰻のひつまぶし/BBQ ポーク/白身魚ハーブロースト
タンドリーチキン/ラザニア/煮込みハンバーグ 他

(デザート)

トロピカルココナッツムース/オレオチーズケーキ 他

【アルコールドリンクメニュー】※別途 1,500 円

ビール (アサヒスーパードライ) /ハイボール/ワイン (赤・白) /焼酎 (芋・麦)

ノンアルコールビール/レッドブルハイボール3種/レッドブルサワー3種

【イベント】射的やヨーヨー釣りなどご家族皆様でお楽しみいただける縁日を開催します。

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 10:00~18:00

TEL 0120-385-179



BBQ ポーク

■四日市農芸高等学校 食品科学科 食品開発コース

昭和4年(1929年)三重県河原田農学校として設立。専門技術者(スペシャリスト)・地域社会に貢献できる人材を育成する為、より実践的な学習活動を展開している。特に食品科学科 食品開発コースは、地域の農産物を用いた新しい食品の開発、販売を通して発想力、企画力、表現力を磨き、地域に根差した食のクリエイターを目指している。2023年より「みえ食の”人財”育成プラットフォーム」事業の一環として、都ホテル 四日市と食品開発コースの生徒とで共同開発を行っています。

「夏巻き」

伊勢湾が一望できる校内の農場「みのりの丘」で育てられた
“夏野菜”と“四日市ひやむぎ”を合わせたオリジナルの春巻きを
「夏巻き」として食品開発コースの生徒が考案。

※チンジャオロース風 トマトチーズ風味の2種類の提供。



[三重県立四日市農芸高等学校 - 三重県立四日市農芸高等学校 \(mie-c.ed.jp\)](http://mie-c.ed.jp)

※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/

以 上