
都ホテル 四日市

移転開業 33 周年記念イベント「美食の饗宴Ⅲ」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）は、2024年11月3日（日）に「美食の饗宴Ⅲ」を開催します。

当ホテルが現在地移転開業 33 周年を迎えるにあたり記念イベントとして開催する「美食の饗宴Ⅲ」。フランス料理総料理長 神長明弘、中国料理「四川」料理長 フェロー 楊真典、日本料理「都」料理長 谷口誠、3名の料理長が地元食材にこだわった一夜限りの特別メニューをお届けします。

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

都ホテル 四日市では、現在地移転開業 33 周年記念イベントとして「美食の饗宴Ⅲ」を開催します。今回はフランス料理、中国料理、日本料理の 3 名の料理長が、伊勢水沢牛や松阪牛、きのこ松太郎、四日市ひやむぎ、四日市抹茶などの地元食材にこだわった特別コラボレーションメニューをご提供します。四日市の魅力をご堪能いただく美食の饗宴をお楽しみください。

【開催日時】2024 年 11 月 3 日（日） ディナー 18:00～（受付 17:30～）

【会場】都ホテル 四日市 4 階 伊勢の間

【料金】お一人様 18,000 円 ※料理、ドリンク、サービス料、消費税含む

【メニュー】

<洋> オシェトラキャビア・ズワイ蟹・百合根のシャルロット 菜園風

<和> 焼き松茸の胡麻和え・河豚煮凝り・甘長の海老真丈射込・蛤胡桃味噌田楽・温玉柿見立て

<和> 鯖柴焼き あしらい

<中> エゾ鮑の柔らか煮込 四日市で栽培されたきのこ松太郎のガーリック仕立て

<洋> 伊勢水沢牛ロースの岩塩焼き トリュフ香るモリーユ茸のクリームソース

<中> 松阪牛の麻辣麺 四日市ひやむぎで

<洋> 四日市抹茶のモンブランと抹茶ジェラート

【都ホテル 四日市 料理長 プロフィール】



フランス料理 総料理長 神長 明弘（かみなが あきひろ）

東京にてフランス料理レストランで修行を重ねた後

2003 年 シェラトン都ホテル東京入社

カフェ カリフォルニア、ロビーラウンジ バンブーのシェフを歴任

2020 年 シェラトン都ホテル東京 総料理長に就任

2024 年 9 月 都ホテル 四日市 総料理長に就任



中国料理 四川 料理長 フェロー 楊 真典（よう まさのり）

1987 年 四川飯店入社 池袋店にて勤務

1991 年 四日市都ホテル入社

志摩スペイン村、名古屋都ホテルを経て

2013 年 四日市都ホテル 中国料理「四川」料理長に就任



日本料理 都 料理長 谷口 誠（たにぐち まこと）

1996 年 大阪鳥よし本店に入社

長年に渡り関西、三重にて研鑽を積む

2019 年 都ホテル 四日市 日本料理「都」料理長に就任

※本イベントは完全予約制です。

※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。

【宴会のご予約・お問い合わせ先】

都ホテル 四日市 宴会予約係

TEL : 0120-385-179 (10:00~18:00)

【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