

都ホテル 四日市 栗やさつまいもなど『実りの秋』をふんだんに 彩り豊かなアフタヌーンティーを期間限定で販売

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島1-3-38）は2024年11月1日（金）から11月30日（土）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『実りの秋』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売します。温かな光が差し込むゆったりとした時が流れる空間で、彩り豊かな秋の味覚をご堪能ください。

詳細は別紙をご参照ください。



アフタヌーンティー 『実りの秋』

<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 『実りの秋』

11月のテーマは『実りの秋』。スイーツは、栗の甘露煮をクリームで包みマロンクリームを束状に重ねた「モンブラン」をはじめ、さつまいもを生地やクリーム、チップに使った秋らしい「さつまいもフィナンシェ」、一口サイズで可愛らしく装った「りんごムース」や旬の洋梨をサンドした「洋梨のショートケーキ」など、7品をご用意しました。セイボリーには、りんごのソースに良く合う「合鴨スモーク」やクリーミーな泡のミルクを添えた「和栗のポタージュ」など秋野菜・秋フルーツを使用しました。秋の味覚をアフタヌーンティーでご堪能ください。ドリンクはコーヒー、紅茶(KUSMI TEA)などから、お選びいただけます。

■実施概要

【販売期間】2024年11月1日(金)～11月30日(土) 2日前までの予約制

【販売店舗】1階 レストラン&ゲストラウンジ「パルミエール」

【販売時間】11:30～16:00

【料金】お一人様 3,800円 スパークリングワイン付き 5,300円

【メニュー】(上段) パンナコッタとほうじ茶ジュレ/モンブラン/キャラメルコーヒームース

(中段) かぼちゃのバイクドチーズケーキ/洋梨のショートケーキ/りんごムース
さつまいもフィナンシェ

(下段) 合鴨スモーク りんごソース/和栗のポタージュ ミルクの泡添え
かぼちゃサラダのサンドウィッチ/さつまいもときのこのキッシュ

(別プレート) さつまいものスコーン/プレーンスコーン/いちじくジャム
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스티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。おすすめのフレーバーを数種類ご用意しております。

【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(L.O16:30)

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