
都ホテル 四日市 クリスマスフェアを開催
スノーホワイトをイメージしたアフタヌーンティーや期間限定ランチコースなど
ホテルロビーにはクリスマスムードを盛り上げる大きなツリーがお出迎え

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13日（水）から12月25日（水）までの期間、クリスマスフェアを開催します。

レストランではスノーホワイトをイメージしたアフタヌーンティーや期間限定のクリスマスランチコースをご提供します。また最上階スカイバンケットでのクリスマスディナー、特別な時間を演出する宿泊プランもご用意しました。期間中、ロビーには大きなクリスマスツリーも登場し、皆様をお出迎えします。大切な方と過ごすホテルクリスマスをぜひお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



アフタヌーンティー「クリスマス」

<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

■開催概要

アフタヌーンティー「クリスマス」

スノーホワイトをイメージしたアフタヌーンティー。雪をイメージした「白いブッシュドノエル」や雪の結晶をデコレーションした「スノーフレークムース(柚子)」などをご用意。クリスマス気分が高まるアフタヌーンティーで午後のひとときをお過ごしください。

【期 間】2024年12月1日(日)～12月25日(水)

【時 間】11:30～16:00

【店 舗】1階 レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

【料 金】お一人様 4,000円

スパークリングワイン付き 5,500円

【メニュー】

(上段)

洋梨のパンナコッタ / ホワイトマカロン / ノエルオペラ

(中段)

白いブッシュドノエル / スノーフレークムース(柚子)

ブルドネージュ

(下段)

かぼちゃとポテトのツリー仕立て

きのこクリームチーズのパテ

ベーコンとカリフラワーのキッシュ

(別プレート)

チキンクリームシチュー / プレーンスコーン

くるみ入リスコーン / ミルクジャム / 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 / アイスティー

紅茶(KUSMI TEA)よりお選びいただけます。



アフタヌーンティー「クリスマス」



白いブッシュドノエル



スノーフレークムース(柚子)

※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。



KUSMI TEA イメージ

【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

クリスマスランチコース

カラフルトマト、ラディッシュ、サーモンマリネをクリスマスリースに仕立てたオードブルや、じっくりと煮込んだ牛ほほ肉の赤ワイン煮込みなどクリスマス気分の盛り上がる特別なランチコースをご用意しました。

【開催日】2024年12月21日(土)～25日(水)5日間限定

【時間】11:30～14:30

【店舗】1階 レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

【料金】お一人様 5,500円

【メニュー】

(オードブル) サーモンマリネとカラフルトマトのリース仕立て

(スープ) ビスクスープ

(魚料理) 鯛の香草パン粉焼き ラタトゥイユ添え

(肉料理) 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

(デザート) イチゴのタルト バニラアイス添え

(ドリンク) コーヒーor紅茶(クスマティール)

【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



クリスマスランチコース

クリスマスディナー

地上70mの夜景が広がるホテル最上階の「ラ・メール」にて、プレミアムなディナーコースをご用意しました。大切な方と過ごすぬくもり溢れるひとときを演出します。

【開催日】2024年12月24日(火)・25日(水)2日間限定

【時間】18:30～20:30

【店舗】16階「ラ・メール」

【料金】お一人様 15,000円

【メニュー】

(アミューズ) はじまりの一皿 Noel Style

(オードブル) ズワイ蟹と北海道産帆立貝のミルフィーユ リース飾り

(スープ) 栗とマッシュルームのポタージュ カプチーノ仕立て ココアの香り

(魚料理) 魴鮓とオマール海老のブイヤベース レモンガラスの香り クリスタルラップ包み

(ソルベ) 柚子ソルベ

(肉料理) 国産牛サーロインとウズラのロースト トリュフ風味のジュ・ド・ブフ

(デザート) Buche de Noel

【ご予約・お問い合わせ先】

宴会予約 10:00～18:00

TEL 0120-385-179



クリスマスディナー

クリスマス特別宿泊プラン

クリスマスステイ クリスマスケーキ&シャンパン付プラン

クリスマスケーキ&シャンパンで乾杯。お二人だけの聖夜をお部屋でゆったりと過ごせるプランをご用意しました。1年に一度の特別な日の喜びを、大切な人とお過ごしください。

【期 間】2024年12月23日（月）～25日（水）3日間限定

【内 容】クリスマスケーキ4号+モエ・エ・シャンドンハーフボトル+朝食付プラン

【価 格】◇ダブルルーム 1泊朝食付 2名1室 27,630円～

◇ツインルーム 1泊朝食付 2名1室 29,630円～

クリスマスディナー付プラン

ホテル最上階の「ラ・メール」にて豪華なクリスマスディナーがお楽しみいただけるプランをご用意しました。地上70mからの夜景を眺めながら、大切な方とのロマンチックなひとときをお楽しみください。

【期 間】2024年12月24日（火）・25日（水）2日間限定

【内 容】クリスマスディナー+朝食付プラン

【価 格】◇ダブルルーム 1泊2食付 2名1室 51,400円～

◇ツインルーム 1泊2食付 2名1室 53,400円～

【宿泊のご予約・お問い合わせ先】

宿泊予約 10:00～18:00

TEL 059-355-2800

クリスマス装飾

1階ロビーには、イルミネーションの装飾が華やかな巨大クリスマスツリーを設置。ホテル玄関や宴会場など館内がクリスマスの装いに変わり、訪れる人を幻想的な世界へ誘います。心温まるクリスマスのひとときをぜひホテルでお楽しみください。



1階ロビー クリスマスツリー イメージ

【期 間】2024年11月13日（水）～12月25日（水）

※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/

公式 LINE <https://lin.ee/23cpkVV>

以 上