
都ホテル 四日市 クリスマスフェアを開催
期間限定のアフタヌーンティーやホテル最上階でのディナーなど
ホテルロビーではクリスマスムードを盛り上げるツリーがお出迎え

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は、2025 年 11 月 12 日（水）から 12 月 25 日（木）までの期間、クリスマスフェアを開催します。

1 階パルミエールではクリスマスをイメージした見た目も楽しいアフタヌーンティーをご提供します。また 2 日間限定で最上階スカイバンケットでの特別な時間を演出するクリスマスディナー付きの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

■開催概要

アフタヌーンティー「クリスマス」

クリスマスイメージしたアフタヌーンティーを期間限定でお届けします。見た目もかわいい「雪だるまマカロン」や「サンタシュークリーム」、タルトにレアチーズとピスタチオバタークリームで仕上げた「ツリータルト」などをご用意。おすすめのローストチキンはカービングサービスにてお届けします。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楽しみください。

【期 間】2025年12月20日（土）～12月25日（木）

【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 5,500円

スパークリングワイン付き 7,000円

【メニュー】

（上段）

シャンパンジュレ / オーナメントチョコ

雪だるまマカロン / ツリータルト

（中段）

サンタシュークリーム / トナカイムース

ドライフルーツスコーン / プレーンスコーン

オレンジジャム / クロテッドクリーム

（下段）

ミートパイ / カプレーゼ / スパニッシュオムレツ

アボカドムース生ハム添えメルバトースト

（別プレート）

ローストチキン(カービングサービス)

（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。



雪だるまマカロン



見た目も楽しいトナカイムースや
サンタシュークリーム



カービングでお届けする
ローストチキン

※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 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

クリスマスケーキ

2025 年のクリスマスを彩る、2 種類のクリスマスケーキのご予約を承ります。

【予約期間】 2025 年 10 月 7 日(火)～12 月 21 日 (日)

【お渡し日】 2025 年 12 月 24 日(水)、25 日(木)

【店 舗】 1 階 レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

【内 容】 ◇生クリームデコレーション 5 号(直径 15cm)

4,500 円(限定 100 個)

◇モンブラン(直径 18cm)

4,500 円(限定 50 個)



クリスマスケーキ イメージ

定数に達し次第、販売終了とさせていただきます。

【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 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

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。

総料理長神長明弘がお届けする至福のメニューで大切な方との
ぬくもり溢れるひとときを演出します。

【開催日】 2025 年 12 月 24 日 (水)・25 日 (木) 2 日間限定

【時 間】 18:30 ～ 20:30

【店 舗】 16 階スカイバンケット「ラ・メール」

【料 金】 お一人様 15,000 円

【メニュー】

(アミューズ) 伊勢まぐろ/帆立貝/雲丹のミルフィーユ Style de Noel

(オードブル) 伊勢海老とズワイ蟹のシャルロット仕立て キャビアと共に

(スープ) バターナッツカボチャのポタージュ パルマ産生ハム

(魚料理) マルセイユ風ブイヤベース クリスタルラップ包み

(ソルベ) シャンパンシャーベット

(肉料理) 三重県産牛ロースの岩塩焼き トリュフ風味のマデラソース

(デザート) フォンダンショコラ シャンテクリーム ベリー添え



総料理長 神長明弘

【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。

【期 間】 2025 年 11 月 12 日（水）～12 月 25 日（木）



1 階ロビー クリスマスツリー イメージ

クリスマス特別宿泊プラン

クリスマスディナー付きプラン

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】 2025 年 12 月 24 日（水）・25 日（木）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 52,000 円～

◇ツインルーム 1泊2食付 2名1室 54,000 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



プレミアムダブルルーム イメージ

※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。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はあらかじめ係にお申し出ください。

【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