

都ホテル 四日市
期間限定！甘酸っぱく華やかな『苺』を贅沢に使った
春のアフタヌーンティーを販売

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は 2026 年 3 月 1 日（日）から 4 月 30 日（木）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『苺』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売します。苺がほんのり薫るベイクドチーズケーキをはじめ、タルトの中に苺のクリームとバタークリームを重ね仕上げたモンブラン、苺ジャムと果肉を入れピスタチオクリームと苺で飾り付けたエクレアなどをご用意。苺づくしのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。吹き抜けのゆったりとした空間で贅沢な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。



アフタヌーンティー『苺』

<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

■アフタヌーンティー 『苺』

3月、4月のテーマは『苺』。ローズマリー薫るシロップで仕上げた「マリネ苺」、甘酸っぱい「苺のブラウニー」をはじめ、タルトの中に苺のクリームとバタークリームを重ね仕上げた「苺のモンブラン」、苺ジャムと果肉を入れピスタチオクリームと苺で飾り付けた「苺のエクレア」などのスイーツを揃えました。セイボリーにはプリプリの小エビを酸味の効いたソースで味わう「小エビのカクテル」や甘酸っぱい苺と生ハムのハーモニーが嬉しい「生ハム苺」などをご用意。赤と白で彩った苺づくしのアフタヌーンティーで、贅沢な午後のひとときをお過ごしください。ドリンクはKUSMI TEA、コーヒーなどよりお選びいただけます。

■実施概要

【販売期間】2026年3月1日(日)～4月30日(木) 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 4,500円 スパークリングワイン付き 6,000円

【メニュー】(上段) マリネ苺／ホワイトチョコムース／苺のブラウニー

(中段) 苺のチーズケーキ／苺のエクレア／苺のショートケーキ
苺のモンブラン

(下段) 小海老のカクテル／生ハム苺／苺のカプレーゼ
サーモンとほうれん草のキッシュ

(別プレート) 苺スコーン／プレーンスコーン／ピスタチオクリーム
練乳／カリフラワームース

(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／ココア
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.miakohotels.ne.jp/yokkaichi/>

公式インスタグラム https://www.instagram.com/yokkaichi_miakohotel/

公式 LINE <https://lin.ee/23cpkVV>

以上