

都ホテル 四日市 地元四日市水沢・萩村製茶の『抹茶』を主役にした 香り高く濃厚な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5月1日（金）から6月30（火）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『抹茶』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売します。地元・四日市の奥座敷水沢地区にある萩村製茶のお茶で仕上げたアフタヌーンティー。抹茶のバタークリームをサンドした『抹茶マカロン』をはじめ、抹茶のガナッシュとかぶせ茶のジュレで仕上げた『抹茶タルト』、苺を抹茶あんと求肥で包んだ『苺大福風』など、ここでしか味わえないスイーツをご用意しました。開放感あふれる空間で、上品な抹茶のアフタヌーンティーをお楽しみください。詳細は別紙をご参照ください。



アフタヌーンティー『抹茶』

<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 『抹茶』

5、6月のテーマは『抹茶』。地元・四日市水沢にある萩村製茶の香り高い抹茶を主役にしたアフタヌーンティーをご用意しました。抹茶のガナッシュとかぶせ茶のジュレで仕上げた『抹茶タルト』、ホワイトガナッシュに抹茶のスポンジクラムを纏わせた『苔ボール』同じく地元・四日市の九鬼産業の黒ごまと合わせた『黒ゴマと抹茶のムース』などパティシエが趣向を凝らしたスイーツの数々。スコーンは、あんこや豆乳抹茶プリンとともにお愉しみください。ドリンクはコーヒー、紅茶(KUSMI TEA)など5種よりお選びいただけます。



■実施概要

【販売期間】2026年5月1日(金)～6月30日(火) 2日前までの予約制

【販売店舗】1階 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) 抹茶マカロン/抹茶タルト/ミニパフェ

(中段) 抹茶シフォンケーキ/苔ボール/苺大福風/黒ごまと抹茶のムース

(下段) ベジタブルロール/緑のそうめん/カダイフ巻きエビフライ

ベーコンとほうれん草のキッシュ

(別プレート) 抹茶スコーン/プレーンスコーン/豆乳抹茶プリン

あんこ/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。



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。



『萩村製茶』

鈴鹿山麓でお抹茶・玉露・かぶせ茶を栽培し、製造しています。

「おいしいお茶をつくってお届けする」を経営理念として作りだされるお茶は、農林水産大臣賞をはじめ数々の名誉ある賞を受賞しています。

『四日市市 水沢のお茶』

三重県のお茶の生産量は全国3位で、中でも水沢地区は歴史、生産量ともに三重県を代表するお茶の産地です。水沢では、土地の水はけがよいこと、雨量が豊富で温暖な気候であることによりお茶の栽培が盛んになりました。特に上質で香味のあるかぶせ茶は日本一の生産量を誇ります。かぶせ茶は遮光して育てることで、代表的な旨味成分であるテアニンがカテキン等に変化するのを抑制しており、適採する新芽の中に旨み成分のテアニンが多く残ります。

【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(LO16:30)

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Instagram https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

公式LINE <https://lin.ee/23cpkVV>

以 上