

都ホテル 四日市 甘く瑞々しい『桃』が主役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7月1日（水）から7月31日（金）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」にて夏に旬を迎える『桃』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売します。桃の甘みと爽やかな香りが広がる「桃の冷製スープ」をはじめ「桃のシュークリーム」、「クリームチーズと桃のキューブ仕立て」など桃の優しい甘さが口に広がるスイーツを取り揃えました。瑞々しい「桃」の甘味に「紅茶」の香りを添えて、暑い夏にも涼しげに楽しめるアフタヌーンティーをご用意します。

詳細は別紙をご参照ください。



アフタヌーンティー『桃』

<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『桃』

夏に旬を迎える『桃』をテーマにしたアフタヌーンティー。桃果肉を使った「紅茶のガナッシュタルト」や「ココナッツのブランマンジェ」をはじめ、桃とチーズが相性抜群の「クリームチーズと桃のキューブ仕立て」、ディプロマットクリームが入った「桃のシュークリーム」などを取り揃えました。夏の陽光をいっぱいに浴びた「桃」の優しい甘さに「紅茶」の香りを添えて、心まで潤うティータイムをお楽しみください。ドリンクは KUSMI TEA、コーヒーなどからお選びいただけます。

■実施概要

【販売期間】 2026年7月1日（水）～7月31日（金） 2日前までの予約制

【料 金】 4,500円 スパークリングワイン付き 6,000円

【メニュー】 (上段) 桃のショートケーキ / ココナッツのブランマンジェ / 紅茶マドレーヌ
(中段) 桃のムース / 桃のシュークリーム / 紅茶のガナッシュタルト / レモンタルト
(下段) クリームチーズと桃のキューブ仕立て / 合鴨のピンチョス / トマトのフラン
ベーコンと茸のキッシュ
(別プレート) 桃の冷製スープ / プレーンスコーン / 紅茶スコーン / 桃ジャム
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。



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。

【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(LO14:00)
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/>

公式インスタグラム

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

公式 LINE

<https://lin.ee/23cpkVV>

以 上