

都ホテル 四日市 『ホテルで楽しむ、ちょっと贅沢な野菜時間』 パルミエールのランチがリニューアル

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島1-3-38）は、レストラン&ゲストラウンジ「パルミエール」にて、本格的にランチメニューをリニューアルし好評販売中です。テーマは『ホテルで楽しむ、ちょっと贅沢な野菜時間』。デリ&サラダマルシェでは、20種類以上のヘルシーで彩り豊かなベジタブルフードをお好きなだけお楽しみいただけます。

陽光が差し込む開放的な空間で、心も身体も満たされる、ゆったりとしたランチタイムをお過ごしください。

詳細は別紙をご参照ください。



<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

■『デリ&サラダマルシェ』

みずみずしいベビーリーフやケール、ほろ苦いトレビスやチコリなど、味覚を刺激する新鮮な葉野菜が並びます。さらに、「南瓜・くるみ・クランベリーのサラダ」や、さっぱりとした「湯葉と茸の梅肉風味」など、シェフおすすめのデリも多彩にご用意しました。

ザクザクとした食感が楽しいレンコンチップや、香り豊かなデュカをアクセントに、5種のドレッシングやバルサミコ酢で自由にアレンジ。20種類以上のヘルシーなベジタブルフードを揃えたサラダバーで、あなただけの特別な一皿をお楽しみください。

メインディッシュ、パスタやサンドウィッチなどの一品と組み合わせるセットランチもご用意しています。もちろんデリ&サラダバー単体でもご利用いただけます。

■実施概要

【販売期間】 通年販売中

【販売時間】 ランチタイム 11:30~14:30 (LO:14:00)

【料 金】 **デリ&サラダバー** 2,000円

- ・シェフこだわりのデリ&サラダバー
- ・スープ、パン、ミニデザート、ドリンクバー

メインディッシュ+デリ&サラダバー ¥4,000

- ・チキンステーキ
- ・ハンバーグステーキ
- ・豚肉と茸の粒マスタード風味フリカッセ
- ・有頭海老フライ オーロラソース
- ・サーモンフライ トマトとタルタルの2色ソース
- ・メカジキのオープン焼き

大葉と茗荷のケッカソース バジルの香り

- ・サーロインステーキ 250g (+¥1,000)

パスタ+デリ&サラダバー ¥3,500

- ・ベビーホタテのジェノベーゼ
- ・ボロネーゼ デミグラス仕立て
- モッツアレラチーズと共に

- ・しらすのペペロンチーノ

焦がしガーリック風味 水菜添え

- ・海老とバジルのトマトソース

サンドウィッチ+デリ&サラダバー ¥3,500

- ・パルミエールサンド
- ・スモークチキンのクラブハウスサンドウィッチ
- ・3種チーズとトンテキのフレンチトースト風

カレー+デリ&サラダバー ¥3,500

- ・都ホテルオリジナルビーフカレー



【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