

都ホテル 四日市

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 ロビーの大型クリスマスツリーなど『クリスマスフェア』を開催

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 11 月 18 日（水）から 12 月 25 日（金）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を開催。あわせて宿泊プランもご用意しました。期間中は、ホテルロビーをはじめ館内がクリスマスの装いになり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「トナカイタルト」や「いちごサンタ」、リースに見立てた「リースマカロン」や定番のシュトーレンなど、クリスマスにぴったりのメニューを取り揃えました。またパルミジャーノレッジャーノで仕上げるトリュフリゾットはカービングサービスにてご用意します。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】2026年12月19日（土）～12月25日（金）

【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 6,000円 スパークリングワイン付き 7,500円

【メニュー】

（上段） スノードーム仕立てのパンナコッタ / オーナメントムース
トナカイタルト / いちごサンタ

（中段） シュトーレン / リースマカロン
プレーンスコーン / クロテッドクリーム / クランベリージャム

（下段） トマトのファルス / ボロネーゼ風ミートキッシュ
緑のトルティーヤのラップサンド

（カービング）パルミジャーノレッジャーノで仕上げるトリュフリゾット

（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。



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

2026 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】 2026 年 11 月 1 日(日)～12 月 20 日 (日)

【お渡し日】 2026 年 12 月 24 日(木)、25 日(金)

【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)

4,800 円 (限定 150 個)

◇ブッシュ・ド・ノエル

5,000 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 から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】 2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金) 2 日間限定

【時 間】 18:30 ～ 20:30 (受付 18:00～)

【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

※料金には、洋食コース、乾杯スパークリングワイン 1 杯
ソフトドリンク、サービス料、消費税が含まれています。
アルコールフリードリンクは別途お一人様 2,500 円



【メニュー】

(アミューズ) 真鯛のマリネ 雲丹風味 カラスミとマイクロリーフのリース仕立て

(オードブル) シーザーズグレイスのシーザーサラダとサーモンリエット

洋梨とアメリカンマスタードソース

(スープ) チェスナッツスープ フォアグラのパテと共に

(魚料理) 鱸・タブナード・プロバンス野菜のミルフィーユ仕立て

パセリオイル香るシャルドネソース

(ソルベ) 日本酒【作】のソルベ

(肉料理) 伊賀牛フィレ肉【伊勢茶のフュメ】と松阪牛フィレ肉【備長炭のフュメ】の
食べ比べ ヨーロッパの茸たち

フルール・ド・セル / 西洋わさび添え

(デザート) ピスタチオとラズベリーのベイク・ド・アラスカ ノエル仕立て

(ゲリドンサービス) マカロン・オレンジット・ボンボンショコラ・パートドフリュイ

エンガディナー・ダグワーズ・ミルリトン・カヌレ

フィグ・ノア/バゲッティヌ デュカ&バージンオリーブオイル

食後のお飲み物

【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、イルミネーションが華やかなクリスマス装飾を設置。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】2026 年 11 月 18 日（水）～12 月 25 日（金）



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宿泊プラン

ホテル最上階のスカイバンケット「ラ・メール」にて豪華なクリスマスディナーをお楽しみいただける宿泊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】2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金) 2 日間限定

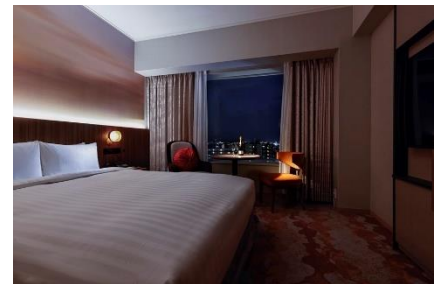
【内 容】クリスマスディナー+朝食付プラン

【価 格】◇ダブルルーム 1泊2食付 2名1室 51,800 円～

◇ツインルーム 1泊2食付 2名1室 54,800 円～

【宿泊のご予約・お問い合わせ先】

宿泊予約 TEL 059-355-2800 (10:00～18:00)



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