
都ホテル 岐阜長良川
ホテル最上階で学ぶ ランチ付き料理講座「MIYAKO life」
11 月 17 日(木)に開催

都ホテル 岐阜長良川（所在地：岐阜県岐阜市長良福光 2695-2）は、2022 年 11 月 17 日（木）にホテル最上階 11 階エステラにて、ランチ付き料理講座を開催します。

今回は、2022 年 5 月よりスタートした、自宅にしながら Zoom を通して講座やレッスンを学んでいただけるオンライン配信講座「MIYAKO life」のリアルイベントとして、洋食料理長 長尾 正憲 と ぎふの味・伝承名人認定シェフ 柳瀬 華奈が講師として講座をお届けします。

目の前でシェフが実際に調理する姿をご覧ください、ランチコースを召し上がっていただける少人数でしか体験できないひとときをお愉しみください。

詳細は別紙をご覧ください。



<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 岐阜長良川 マーケティング部
〒502-0817 岐阜市長良福光 2695-2
TEL : 058-295-3100 FAX : 058-295-3200

■ランチ付き料理講座「MIYAKO life」 概要

【開催日】2022年11月17日（木）

【時間】受付 10:30～ / 講座 11:00～ / ランチ 11:45～13:00

【会場】11階 エステラ

【料金】お一人様 5,500 円（お飲み物は 700 円～、別途承ります）

【予約開始日】2022年10月17日（月）10:00～

【予約方法】公式ホームページ内より WEB 予約 / 電話予約 058-295-0905（平日 9:00～17:00）

URL: https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/lunch_miyako_life

少人数限定で開催いたします。お早目のご予約をおすすめします。

【支払い方法】PayPal（事前クレジット決済） または ご来館支払い

【講座】

- ・奥美濃古地鶏腿肉のポワレ マスタードと白ワイン風味のクリームソース（講師 長尾 正憲）
- ・生姜風味のカボチャのポタージュスープ（講師 柳瀬 華奈）

【ランチ】

生姜風味のカボチャのポタージュスープ

奥美濃古地鶏腿肉のポワレ マスタードと白ワイン風味のクリームソース

デザート・パン・コーヒー

【講師紹介】

洋食料理長 長尾 正憲

岐阜県生まれ、東海地方のレストランおよびフランスでの修行を経て、2017 年洋食宴会料理長就任。2008 年アンダルシア食材を使用した料理コンテスト総合優勝、2009 年ぎふの味・伝承名人に認定、2016 年第 24 回 IKA 世界料理オリンピック日本代表チームとしてレストラン競技・アート競技で銀メダル受賞。2016 年伊勢志摩サミット開催時には、各国の VIP のワーキングディナーに携わる。2020 年薬膳マイスター（和漢薬膳師）取得。

現在は調理師学校の講師を務め、後生の育成、フランス料理の普及に努めている。

料飲部 レストラン料理 柳瀬 華奈

岐阜県生まれ、両親の経営するペンションで、幼少の頃より料理に触れながら育つ。

東海地方のホテルで 20 年間修業をし、その間 2 年半ほどフランスに渡り本場のフランス料理に触れる。

2013 年「愛知県産鹿肉を使用した料理コンテスト」で優勝、2016 年より都ホテル 岐阜長良川に勤務。

2022 年 8 月ぎふの味・伝承名人に認定。

現在は、洋食宴会、およびコンチネンタルレストラン フィレンツェの調理を担当する。

【ご予約・お問い合わせ】

都ホテル 岐阜長良川マーケティング部

TEL.058-295-0905（直通）（受付時間：平日 / 9：00～17：00）

※表示料金には消費税およびサービス料が含まれています。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※当ホテルでは、従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保などの新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

【都ホテル 岐阜長良川】 〒502-0817 岐阜県岐阜市長良福光 2695-2 TEL.058-295-3100（代表）

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/>

公式 Instagram https://www.instagram.com/miyako_gifunagaragawa_official/

公式 Facebook https://www.facebook.com/2006gifumiyakohotel?ref=aymt_homepage_panel

以 上