
都ホテル 岐阜長良川 日本料理かいらん亭 恵方巻の販売を開始

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、2月3日の節分にちなみ、2023年1月10日(火)から、日本料理かいらん亭 恵方巻の販売を開始しました。

1本1本、丁寧に巻いた「飛騨牛」と「海の幸」の恵方巻2本セットを、どうぞお愉しみください。
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

■日本料理かいらん亭 恵方巻 概要

【予約期間】2023年1月10日(火)～2月2日(木) 14:00まで

【お渡し日】2月3日(金)

【お渡し時間】下記よりご希望の時間をお知らせください。

[昼の部]①12:00 ②13:00 ③14:00 [夜の部]①17:00 ②18:00 ③19:00

【料金】恵方巻(飛騨牛・海の幸)2本セット 3,000円

【お渡し場所】1F ゲストサービスカウンター または ドライブスルーテイクアウト

【ご予約方法】お電話またはWEB予約にて承ります。

日本料理かいらん亭 TEL. 058-201-0279 (10:30～20:00)

<詳細 URL> <https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/restaurant/kairantei/menu/16377/>

恵方巻(飛騨牛)



岐阜のブランド牛「飛騨牛」をかいらん亭自家製のタレで煮込み、寿司飯になじむように味付けしました。

甘辛く煮た飛騨牛の旨みとせりのさわやかさがとても相性のよい逸品です。

- ・使用食材/飛騨牛・玉子焼き・せり・大葉・葱・生姜・胡瓜
- ・特定原材料(7品目)/小麦・卵

恵方巻(海の幸)



魚介類といくらの醤油漬けを一緒に巻いた贅沢な一品。豊富な具材とボリューム感のある恵方巻をお愉しください。

- ・使用食材/鮪・烏賊・海老・いくら醤油漬け・玉子焼き
おぼろ・椎茸・胡瓜
- ・特定原材料(7品目)/小麦・卵・海老

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

※食材の入荷状況により、内容を変更する場合があります。

※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