

---

**都ホテル 岐阜長良川**  
**中国料理とワインを愉しむ 一夜限りのディナーイベント**  
**9月24日(日)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、2023年9月24日（日）にホテル1階 中国料理 四川にて「中国料理とワインを愉しむ 一夜限りのディナーイベント」を開催します。ソムリエが厳選したワインに合わせて、料理長がこの日のために仕立てたディナーコースをお楽しみください。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

■「中国料理とワインを愉しむ 一夜限りのディナーイベント」概要

【開催日】2023年9月24日(日)

【時間】開場17:45 / ディナー18:00～

【会場】1階 中国料理 四川

【料金】お一人様15,000円[ペアリングワイン3種付き](消費税・サービス料含む)

【予約開始日】2023年8月25日(金)11:00～

【予約方法】電話受付 058-201-0780(直通 / 受付時間10:30～21:00)

詳細URL [https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/shisen\\_dinner\\_2023\\_9/](https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/shisen_dinner_2023_9/)

【MENU】

- ・前菜盛り合わせ
  - ・海老と香草ニンニクの炒め
  - ・アボカド入りフカヒレスープ
  - ・飛騨牛ロース肉の網焼きレモンソースかけ
  - ・中華風リゾット
  - ・デザート
- ～ペアリングワイン3種付き～  
(ノンアルコールワインもご用意しております)



中国料理 料理長 多田 昌広

高知県生まれ。

1991年、100有余年の歴史と伝統を誇る、都ホテル(現ウェスティン都ホテル京都)に入社し「四川」に勤務。

2007年、岐阜都ホテル(現 都ホテル 岐阜長良川)中国料理長就任。

中部圏の中国料理長との交流も深く情報の交換に努める。

「賞味会」の開催や香港研修、中国を訪問し現地食材調達など精力的に活動している。現在は調理師学校の講師も務め、若手育成に尽力している。



ソムリエ 野上 俊之

(J.S.A ソムリエ認定 No.31303)

愛知県生まれ。

東海地方のホテルでの経験を経て、2017年より都ホテル 岐阜長良川に勤務。

2017年にユニバーサルマナー検定3級、2018年にマナー・プロトコール検定を取得し、接客サービスの向上に努めている。現在は中国料理 四川の店長を務めながら、ソムリエとして宴会やレストランの飲料選定にも携わっている。

## 【お問い合わせ】

都ホテル 岐阜長良川 中国料理 四川 TEL. 058-201-0780

※事前のご予約をお願いいたします。

※写真はイメージです。

※特別イベントのため、各種割引、都プラスポイントの加算はいたしかねます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、開催日 5 日前までにお申し出ください。

【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/](https://www.instagram.com/miyako_gifunagaragawa_official/)

公式 Facebook [https://www.facebook.com/2006gifumiyakohotel?ref=aymt\\_homepage\\_panel](https://www.facebook.com/2006gifumiyakohotel?ref=aymt_homepage_panel)

以 上