

都ホテル 岐阜長良川

新レストラン「～炭火割烹～ いのくち」2024年10月1日（火）誕生 8月16日（金）から予約受付開始

都ホテル 岐阜長良川（所在地：岐阜県岐阜市長良福光 2695-2）では、2024年10月1日（火）に、新レストラン「～炭火割烹～ いのくち」が誕生します。

オープンに先立ち、8月16日（金）から日本料理「かいらん亭」にて、予約受付を開始します。



2018年まで、日本料理 かいらん亭内の寿司カウンターとして営業していたスペースをリノベーション。新たなホテルレストランの形として、“炭火割烹スタイル”による完全予約制の劇場型プライベートレストランとしてオープンします。

店内は美濃和紙のアートパネルや、壁面の一部を岐阜県の土を使用した土壁にするなど、こだわりの設えでおもてなし。上質で贅沢なプライベート空間で、目の前でシェフの華麗な手さばきをご覧いただきながら、炭火の香りやこだわりの岐阜県産の食材を使用した料理・地酒とともに、五感で感じる時間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

■「～炭火割烹～ いのくち」 営業概要

- 【営業開始日】 2024年10月1日（火）
- 【店名の由来】 岐阜の旧地名である「井ノ口」。この地のはじまりの地名への尊敬の念と、この地で新たに始まるレストランに愛着を持っていただけるようお願いを込めて名付けました。
- 【場所】 ホテル1階 日本料理「かいらん亭」内
- 【営業時間】 17:00～21:00（ラストオーダー 20:30）
- 【客席数】 6席（カウンター席のみ）
- 【料金】 お一人様 30,000円
- 【メニュー】 和洋折衷コース ※料理メニューは料理長おまかせのご用意です。
※お飲み物は岐阜県産の日本酒、厳選ワインなどをペアリングでお楽しみください。（別途有料）
- 【その他】 ご利用日の1週間前までの完全予約制。（2名様以上のご利用に限ります）
詳細 URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/restaurant/inokuchi/>
- 【予約受付開始日】 2024年8月16日（金）
- 【ご予約・お問い合わせ】
都ホテル 岐阜長良川 日本料理「かいらん亭」 TEL.058-201-0279（受付時間 10:30～19:30）

■オープン記念 宿泊プラン 概要

- 【予約受付開始日】 2024年9月1日（日）
- 【利用開始日】 2024年10月1日（火）
- 【プラン内容】 1泊2食付
夕食 / 1階「～炭火割烹～ いのくち」にて和洋折衷コース
朝食 / 1階 コンチネンタルレストラン「フィレンツェ」にて和洋ブッフェ
・パノラマスイートルーム / 1室2名様利用 105,000円～
- 【特典】 ・本醸造 清酒【NOBUNAGA】または【nouhime】 ※いずれも 300ml
（日本泉酒造株式会社（岐阜市））
・オリジナル枡（有限会社大橋量器（大垣市））
※お一人様につき1セットお渡しします。

【宿泊に関するご予約・お問い合わせ】

都ホテル 岐阜長良川 客室予約&セールス TEL.058-295-3100（受付時間 9:00～19:00）

※画像はイメージです。

※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方は、ご予約の際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/

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

以上