

都ホテル 岐阜長良川  
岐阜県産の食材と炭火がおりなす 上質で贅沢なプライベートレストラン  
「～炭火割烹～ いのくち」 2024年10月1日（火）誕生

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、「～炭火割烹～ いのくち」が誕生します。



じっくりと炭火で焼き上げた岐阜県名産品の飛騨牛や、旬の食材をはじめとしたこだわりのメニューによる食のおもてなしを、目の前でシェフによるパフォーマンスとともにご提供します。

また、お飲み物は岐阜県産の地酒やワイン、高級茶葉を使用した逸品 Royal Blue Tea などを取り揃え、お食事とのペアリングもお愉しみいただけます。記念日や会食など大切な方とのひとときにぜひご利用ください。

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

## 別紙

### ■「～炭火割烹～ いのくち」 営業概要

- 【営業開始日】 2024年10月1日（火）  
【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（一例）

先付け	三種盛り合わせ 白和え / 蕪風呂吹き / 烏賊海鼠腸和え
凌ぎ	飛騨牛ローストビーフタルタル寿司
椀盛り	甘鯛炙り潮仕立て
造り	旬の三種
炭火焼き	旬の魚 炭焼き
箸休め	飛騨牛フィレカツ ピンチョス
鍋物	飛騨牛すき焼き
炭火焼き	飛騨牛フィレ 炭焼き
食事	土鍋御飯（龍の瞳）
水物	和風クレームブリュレ

※メニューは季節や仕入れ状況によって異なります。

※お飲み物は岐阜県産の日本酒、厳選ワイン、Royal Blue Tea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/>

### 【ご予約・お問い合わせ】

都ホテル 岐阜長良川 レストラン予約 TEL.058-201-0279（受付時間 10：00～18：30）



（じっくりと炭火で焼く逸品）



（目の前でシェフのパフォーマンスを堪能）



(地酒とのペアリング)



(ノンアルコールドリンク Royal Blue Tea)

## 【店 内】

店内は落ち着いた色調で統一され、金華山と清流長良川をモチーフとした美濃和紙のアートパネルや掛け軸、壁面の一部に美濃市の土を使用した土壁など、岐阜にまつわる調度品を備えております。

さらに、店舗の看板は多治見市の土から作られたタイルに、ホテルスタッフがデザインした「いのくち」のロゴをあしらっています。



(店名ロゴ ホテルスタッフがデザインし、「烹」は一部赤色にして炭火をイメージしました)



(店内)



(美濃和紙のアートパネル)



(美濃和紙の掛け軸)



(いのくち 入り口)

【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