

## 都ホテル 岐阜長良川

### 中国料理「四川」新料理長に田中 孝尚が就任 新体制での営業を 2025 年 7 月 1 日（火）より開始

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、中国料理「四川」の料理長として田中 孝尚（たなか よしたか）が就任、2025 年 7 月 1 日（火）より新たな体制で皆様をお迎えします。



食べるだけじゃもったいない、“驚きと感動”をテーマに、和のテイストを中国料理に融合させた独自のスタイル「和魂多彩（わこんたさい）」を体現。中国料理の伝統と奥深さを礎に、多彩な食材を巧みに活かし、熟練の技と四季を感じさせる盛り付けで仕上げる一皿は、味わいに加え、見た目の美しさや語らいの時間までもが心に残る、“食べる体験”をご提供します。

伝統を大切にしながら革新を追求する料理長・田中による、中国料理の世界をぜひご堪能ください。  
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

## ■ 概 要

【営業開始日】 2025 年 7 月 1 日（火）

【予約開始日】 5 月 31 日（土） 10：00

【 店 舗 】 1 階 中国料理「四川」

【 営 業 時 間 】 ランチ 11：30～14：30（LO.14：00） ／ ディナー 17：00～21：00（LO.20：30）

【 定 休 日 】 火曜日 ※7 月 8 日（火）以降

【 席 数 】 70 席（個室 5 室 各 8 名席）

## 【メニューのご案内】

### ランチオーダーブッフェ

大人 平日 ¥4,500 土日祝 ¥4,800

4～12 歳 ¥2,800 ／ 3 歳以下無料

ランチタイムには、四川・広東・上海・北京の「四大麻婆豆腐」を主役としたテーブルオーダーブッフェをご提供。  
多彩なメニューの中から、自分好みの味に出会えることも大きな魅力のひとつです。



### ディナー（一例）

琥珀コース ¥15,000

一皿が物語を語り出す——。  
料理長・田中が紡ぐ五感を刺激するディナーコース。  
大切な方とのひとときにふさわしい特別な夜を演出します。



## ■都プラス会員限定 ダブルポイントキャンペーン

期間中、中国料理「四川」をご利用のお客様へ、都プラスポイントが通常の『2 倍』貯まるお得なキャンペーンを実施します。貯まったポイントは、次回のご宿泊やレストランなどで1 ポイント（1 円）からのご利用が可能です。

【 期 間 】 2025 年 7 月 1 日（火）～31 日（木）

※通常は 100 円（税抜）のご利用につき 10 ポイント進呈。

※キャンペーンポイントは、有効期限が 2026 年 1 月 31 日（土）までの期間限定ポイントです。

## 【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）

【 詳 細 URL 】 <https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/restaurant/shisen/>

※画像はイメージです。

※表示料金には消費税・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。

【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