
都ホテル 岐阜長良川
都ホテルズ&リゾート加盟 20周年キャンペーン第2弾
人気企画「マルズワイガニ食べ放題」&カニを使用した限定メニュー
2026年2月1日(日)より提供開始

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、「都ホテルズ&リゾート」ブランド加盟20周年を記念し、2026年2月1日(日)より、「20周年記念キャンペーン」レストラン企画第2弾を開始します。

本企画では、過去にご好評をいただいた人気企画、コンチネンタルレストラン フィレンツェの「マルズワイガニ食べ放題」を実施するほか、期間中は各レストランにて、カニを使用した20周年記念限定メニューをご用意。節目を彩る料理の数々をお楽しみいただけます。

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

【実施期間】2026年2月1日（日）～2月28日（土）

【時間】ランチ 11：30～14：30（ラストオーダー14：00）

ディナー 17：00～21：00（ラストオーダー20：30）

◆コンチネンタルレストラン フィレンツェ

ランチbuffet限定 マルズワイガニ食べ放題&カニを使用した限定メニュー

【料金】大人 平日¥7,000 / 土日祝日¥7,500 / 小学生以下¥3,500 / 3歳以下無料

※ランチ 11：30～14：30（ラストオーダー14：00）限定での提供となります。

繊細で上品な甘みと濃厚な旨味が特徴の「マルズワイガニ」をご堪能いただけます。さらに、「カニとアボカドのタンバル仕立て」をはじめとした、カニを取り入れたメニューも合わせてお楽しみください。



<フィレンツェ>ランチbuffet



<フィレンツェ>マルズワイガニ

◆中国料理 四川

「冬の味覚 至福蟹コース」 / アラカルトメニュー各種

【料金】コース料理¥18,000 / アラカルト¥1,000～

蟹玉子入りフカヒレ姿煮や蟹みそ小籠包、唐辛子を効かせた蟹料理など、四川料理ならではの技と香りで仕上げた、20周年記念の限定コースです。



<四川>冬の味覚 至福蟹コース



<四川>アラカルト 蟹肉と葱生姜の煮込み

◆日本料理 かいらん亭

「冬の蟹尽くし御膳」

【料 金】 ¥8,000

旬を迎えた蟹を、蟹しゃぶしゃぶや蟹足天ぷら、蟹押し寿司など和の技で多彩に味わえる20周年記念の限定御膳です。



<かいらん亭>冬の蟹尽くし御膳

◆鉄板焼 ひだ

ランチ「蟹のカクテル仕立て」 / ディナー「飛騨牛×蟹×柚子」

コース料理内でカニを使用したオードブル・アミューズをご提供します。



<ひだ>蟹のカクテル仕立て



<ひだ>飛騨牛×蟹×柚子

<20周年記念キャンペーン 詳細 URL>

https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/20_anniversary/

※画像はイメージです。

※開催期間・内容はやむを得ず変更になる場合がございます。予めご容赦ください。

※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/

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

以 上