

---

## 都ホテル 尼崎

### 夏のご馳走 鰻と鱧の美味対決！

### 日本料理つのに 「鰻 vs 鱧フェア」 開催

---

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通 2 丁目 7 番 1 号）は、2026 年 7 月 3 日（金）から 8 月 31 日（月）までの期間、日本料理つのににて「鰻 vs 鱧フェア」を開催します。

夏の滋養を象徴する鰻と、関西の夏に欠かせない鱧。日本料理つのにでは、それぞれの魅力を引き出した御膳とコースをご用意し、旬の味覚の競演をお届けします。

香ばしく焼き上げた蒲焼きを贅沢に味わう「鰻御膳」は、鰻の力強い旨みを存分に堪能できる一品です。

また、繊細な味わいの鱧を天ぷらと小鍋で楽しむ「鱧御膳」もご用意しました。さらに、ご予約制にて、鱧ちり、天ぷら、鍋など多彩な調理法でと鱧の奥深い味わいを楽しめる「鱧づくしコース」もご提供します。夏を彩る二つの美味が織りなすご馳走とともに、特別なひとときをお過ごしください。

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 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL : 06-6488-4777 FAX : 06-6488-0711

別紙

■「鰻VS鰻フェア」開催概要

- 【開催期間】 2026年7月3日（金）～8月31日（月）  
水・木曜日定休
- 【開催店舗】 21F 日本料理 つのくに
- 【提供時間】 11：30～14：30 / 17:30～21:30 (L.O.20:30)
- 【メニュー】

**鰻御膳 ￥5,500**（ランチ限定）

国産鰻重 / うざく / 出汁巻き玉子 / 香の物 / 赤出汁

**鰻御膳 ￥5,000**（ランチ限定）

前菜 / 鰻の天ぷら / 鰻小鍋 / 雑炊セット / 水菓子

**鰻づくしコース ￥10,000**（2日前までのご予約制）

前菜 / 鰻ちり / 鰻の天ぷら / 焼き鰻寿司  
鰻鍋 / 雑炊セット / 水菓子

【ご予約・お問い合わせ】

日本料理 つのくに TEL 06-6488-4965

店舗URL

<https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/tsunokuni/>

オンライン予約

<https://res-reserve.com/ja/restaurants/tsunokuni-amagasaki>



鰻御膳



鰻御膳



鰻づくしコース

※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※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 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

以上