

都ホテル 岐阜長良川

とろける食感と濃厚な甘さが魅力の「沖縄産マンゴー」を主役にしたデザートプレート 2026 年 8 月 1 日（土）より ラウンジ フローラにて販売開始

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、2026 年 8 月 1 日（土）から 9 月中旬までの期間、1 階ラウンジ フローラにて、沖縄産マンゴーを使用した「デザートプレート」を販売します。



沖縄県の豊かな自然に育まれ、ハウスで丁寧に栽培されたマンゴーは、自然の温度変化を活かしてじっくりと熟すことで、とろけるような食感と濃厚な甘さが引き出されています。

その魅力をダイレクトに味わえるカットマンゴーに加え、果肉を丁寧にピューレにし、素材の風味を活かしたソルベをご用意しました。沖縄産マンゴーならではの芳醇な香りと豊かな甘みを存分にご堪能いただける、季節限定のデザートプレートです。

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

- 【販売期間】 2026年8月1日（土）～9月中旬
※収穫状況により販売終了日は前後する場合がございます。
- 【店 舗】 1階 ラウンジ フローラ
- 【営業時間】 10：00～19：00（LO 18：30）
※デザートプレートの提供時間 11：30～17：00（LO 16：30）
- 【料 金】 沖縄産マンゴー デザートプレート ￥2,200（数量限定）
- 【ご 案 内】 天候や収穫状況により、沖縄産マンゴーをご用意できない場合がございます。
その際は、販売を一時休止させていただく場合がございます。予めご了承ください。
- 【詳細 URL】 <https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/restaurant/flora/menu/61334/>

【内 容】



カットマンゴー



マンゴーソルベ

旬の時期に合わせて最適な品種の沖縄産マンゴーを使用します。

収穫時期により使用する品種が異なりますので、それぞれの個性豊かな味わいをお楽しみください。

<8月中旬頃まで>

「アーウィンマンゴー」または「夏小紅（なつこべに）」

<8月中旬頃～9月中旬>

「夏小紅（なつこべに）」または「キーツマンゴー」



■アーウィンマンゴー

熟すと果皮全体が鮮やかな赤色に色づく沖縄県の主力品種。糖度が高く、ほどよい酸味とのバランスが良い濃厚な味わいと、果汁豊富でなめらかな食感が特徴です。

■夏小紅（なつこべに）

糖度が高く、濃厚な甘みがありながら酸味は控えめ。とろけるような食感とトロピカルな香りが魅力の品種です。

■キーツマンゴー

完熟しても果皮が緑色のままの品種。一般的なマンゴーより大玉で、繊維が少なく、なめらかな口当たりと濃厚な甘みが特徴です。

※画像はイメージです。

※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。

【ご予約・お問い合わせ】

ラウンジ フローラ TEL: 058-201-0022（受付時間 10：00～17：00）

【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