
都ホテル 岐阜長良川
「MIYAKO life」ランチ付き 中国料理&ミニワイン講座
6月22日(木)に開催

都ホテル 岐阜長良川（所在地：岐阜県岐阜市長良福光 2695-2 総支配人：釜谷 祥成）は、2023年6月22日（木）にホテル最上階 11階ザ・スカイバンケットにて、ランチ付き 中国料理&ミニワイン講座を開催します。

オンライン配信講座「MIYAKO life」のリアルイベント第2弾として、中国料理 料理長 多田 昌広とソムリエ 野上 俊之が講座をお届けします。目の前で料理長が実際に調理する姿をご覧いただき、ワインについて学んだあとは、ホテル最上階からの絶景とともに、レクチャーしたお料理を含むランチコースとおすすめワインをご賞味いただけます。ワンランク上の大人時間をお楽しみください。

詳細は別紙をご覧ください。



■「MIYAKO life」ランチ付き 中国料理&ミニワイン講座 概要

【開催日】2023年6月22日（木）

【時間】受付10:30～ / 講座11:00～ / ランチ12:30～

【会場】11階 ザ・スカイバンケット

【料金】お一人様 7,000円 ソムリエおすすめワイン2杯付き
(ランチコース / 講座受講料 / 消費税 / サービス料含む)

【予約開始日】2023年5月12日（金）10:00～

【予約方法】公式ホームページ内よりWEB予約 / 電話予約 058-295-0905(平日 9:00～17:00)

URL : https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/lunch_miyako_life_2/

※人数限定のため、お早目のご予約をおすすめします。

【支払い方法】事前クレジット決済 / ご来館支払い / 銀行振込

【料理講座】

・万能ネギソース

肉料理や魚料理など、様々な料理に合う万能ネギソースの作り方を実演します。

・海老のホットマヨネーズソース和え

海老の洗い方から、料理長秘伝のマヨネーズソースの作り方など、ご家庭で再現できるよう分かりやすくレクチャーします。

【ミニワイン講座】

レクチャーしたお料理に合うソムリエおすすめワインをご紹介します。

ワイン初心者の方も分かりやすくお楽しみいただけるミニ講座をお届けします。

【ランチコース】

- ・サラダチキンの万能ネギソースかけ ※ソースを実演
- ・五種細切り入りフカヒレスープ
- ・海老のホットマヨネーズソース和え ※実演
- ・彩野菜と叉焼の盛り合わせ
- ・鮎チャーハン
- ・フルーツ入り杏仁豆腐



【講師紹介】



中国料理 料理長 多田 昌広

高知県生まれ。

1991年、100有余年の歴史と伝統を誇る、都ホテル（現ウェスティン都ホテル京都）に入社し「四川」に勤務。

2007年、岐阜都ホテル(現 都ホテル 岐阜長良川)中国料理長就任。

中部圏の中国料理長との交流も深く情報の交換に努める。

「賞味会」の開催や香港研修、中国を訪問し現地食材調達など精力的に活動している。

現在は調理師学校の講師も務め、若手育成に尽力している。



ソムリエ 野上 俊之

(J.S.A ソムリエ認定 No.31303)

愛知県生まれ。

東海地方のホテルでの経験を経て、2017年より都ホテル 岐阜長良川に勤務。2017年にユニバーサルマナー検定3級、2018年にマナー・プロトコール検定を取得し、接客サービスの向上に努めている。現在は中国料理 四川の店長を務めながら、ソムリエとして宴会やレストランの飲料選定にも携わっている。

【ご予約・お問い合わせ】

都ホテル 岐阜長良川マーケティング部

TEL.058-295-0905（直通）（受付時間：平日 / 9:00～17:00）

※完全予約制です。

※特別イベントのため、各種割引、都プラスポイントの加算はいたしかねます。

※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。

※料理写真はイメージです。

※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。

【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