
都ホテル 岐阜長良川
「MIYAKO life」ランチ付き 日本料理&ミニワイン講座
10月27日(金)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10月27日（金）にホテル最上階 11階宴会場にて、ランチ付き 日本料理&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4弾として、日本料理 料理長 鈴木 修とソムリエ 野上 俊之が講座をお届けします。今回は鯛の三枚おろし、皮引き、薄造りの仕立て方を料理長が分かりやすく教えます。お料理に合わせてソムリエが選んだワインについて理解を深めたあとは、ホテル最上階からの絶景とともに、鯛づくしのお料理とワインのマリアージュ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 日本料理&ミニワイン講座 概要

【開催日】2023年10月27日（金）

【時間】受付10:45～ / 講座11:00～ / ランチ12:30～

【会場】11階 宴会場

【料金】7,000円 ソムリエおすすめワイン2杯付き
（会席料理 / 講座受講料 / 消費税・サービス料含む）

【予約開始日】2023年9月14日（木）11:00

【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_4/

※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】

苦手な方も多い、魚のさばき方を料理長がレクチャー。

鯛1匹をまるごと使い、三枚おろし、皮引き、薄造りを仕立てていきます。

【ミニワイン講座】

今回のお料理に合わせてソムリエが選んだおすすめワインをご紹介します。

皆様からの質問に答えながら、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。



【会席料理】

先付 鯛皮みぞれ和え 鯛皮煎餅

椀替り 鯛出汁にゆう麺

造り 鯛薄造り あしらひ一式

煮物 鯛と根菜のあら炊き

食事 鯛御飯 赤出汁 香の物三種盛り

水物 果物二種盛り

【講師紹介】



日本料理 料理長 鈴木 修

愛知県生まれ。

2019年都ホテル 岐阜長良川の和食宴会料理長就任。

地元の旬な食材を生かした創作料理を得意とし、楽天トラベル朝ごはんフェスティバル®2018ではチームとして長良川の鮎を使った「鮎雑炊」と「奥美濃古地鶏の朴葉味噌焼」を担当し、全国1位を受賞。現在は若手育成に尽力し、日本料理の伝統を大切にしつつ、時代に合わせた食材や調理法を追求するなど、日々研鑽を重ねている。



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