

都ホテル 尼崎

地産地消をテーマにした宿泊者限定「中国料理コース」を販売開始

兵庫県の食材×中国料理 四川

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、2024年4月17日（水）より中国料理四川にて地産地消をテーマにした宿泊者限定の「ディナーコース」を販売します。

“兵庫県産の牡蠣”で作ったオイスターソースを使用したふかひれスープや、“淡路島産玉ねぎ”と海老の塩炒め、メインには“神戸ビーフ”の四川風煮込みなど、シェフの田中基裕が創意工夫を凝らした料理の数々をご用意。

さらに、尼崎のご当地グルメである“尼崎あんかけチャンポン”や、デザートには、昔懐かしい手作りラムネ“あまらむね”を添えました。

地元の食材を活用した中国料理コースで兵庫の食の魅力を感じていただき、旅の思い出に残るひとときをお楽しみください。

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

■実施概要■

【販売開始日】 2024年4月17日（水）

【販売店舗】 中国料理 四川

【提供時間】 17：30～21：30（L.O.20：30）

【料 金】 8,000円

【内 容】 宿泊者限定ディナーコース ワンドリンク付き

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・ふかひれスープ
（兵庫県産の牡蠣で作ったオイスターソースを使用）
- ・淡路島産玉ねぎと海老の塩炒め
- ・神戸ビーフの四川風煮込み
- ・尼崎あんかけチャンポン
- ・杏仁豆腐 あまらむね



中国料理 四川

【ご予約・お問い合わせ】

B1F 中国料理 四川 TEL 06-6488-4970

営業時間 11：30～14：30 / 17：30～21：30（L.O.20：30）月曜定休

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/shisen/>

【中国料理 四川ディナーコース付き宿泊プラン】

ツイン・ダブル1泊

お一人様 15,000円より 朝食付き

ご予約・お問い合わせ

客室予約 TEL 06-6488-3111（受付時間 10：00～18：00）



ツインルーム

中国料理 四川 シェフ 田中基裕 プロフィール

兵庫県尼崎市出身。

伊丹シティホテル（旧：伊丹第一ホテル）中国料理のシェフを経て、
2023年5月 都ホテル 尼崎 中国料理 四川シェフに就任。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※写真はすべてイメージです。

※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。

※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