
都ホテル 岐阜長良川
フライパンで作る本格パエリアをホテルシェフがレクチャー！
2024年5月22日（水）に「MIYAKO life」実践型料理講座を開催

都ホテル 岐阜長良川（所在地：岐阜県岐阜市長良福光 2695-2）は、2024年5月22日（水）に11階ザ・スカイバンケットにて、料理講座を開催します。

オンライン配信講座で始まった「MIYAKO life」の第5弾として、洋食料理長 長尾 正憲が、フライパンで作る本格パエリアをレクチャー。シェフのデモンストレーションをご覧いただいた後、お客様が実際に調理をしていただける、実践型の料理講座です。講座終了後は、ホテル最上階からの景色とともにご自身で調理したパエリアを含むランチをごゆっくりお召し上がりください。

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 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

■「MIYAKO life」シェフとつくる 西洋料理講座～フライパンで作る本格パエリア～ 概要

【開催日】2024年5月22日（水）※事前予約制

【時間】受付9：45～ / 講座10：00～ / ランチ12：00～

【会場】11階 ザ・スカイバンケット

【料金】お一人様7,000円 ソフトドリンク1杯付き
(ランチ / 講座受講料 / 消費税 / サービス料含む)

【予約開始日】2024年4月11日（木）11：00

【予約方法】・公式ホームページ内よりWEB予約

URL：https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu/miyako_life_2024_05/

・電話予約 058-295-0905（平日9：00～17：00）

※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】事前クレジットカード決済（WEB予約） / ご来館支払い / 銀行振込



【ランチメニュー】オードブル / スープ / パエリア / デザート / コーヒー

【持ち物】エプロン / ハンドタオル

※使い慣れたものが良い方はマイ包丁をご持参ください。（包丁研ぎサービス有）

【講師紹介】



洋食料理長 長尾 正憲

岐阜県生まれ。東海地方のレストランおよびフランスでの修行を経て、2017年洋食宴会料理長就任。

2008年アンダルシア食材を使用した料理コンテスト総合優勝、2009年ぎふの味・伝承名人に認定、2016年第24回IKA世界料理オリンピック日本代表チームとしてレストラン競技・アート競技で銀メダル受賞。2016年伊勢志摩サミット開催時には、各国VIPのワーキングディナーに携わる。2020年薬膳マイスター（和漢薬膳師）取得。現在は調理師学校の講師を務め、後生の育成、フランス料理の普及に努めている。

【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）

※ご入金後のキャンセル及び払い戻しはいたしかねます。

※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。

※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。

※料理のお持ち帰りをご遠慮ください。

※料理写真はイメージです。

【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