
都ホテル 尼崎 期間限定「四川もっと TABETE」フェア開催 ～みんなで食べ China～

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、2025 年 11 月 15 日（土）から 12 月 16 日（火）までの期間、「四川もっと TABETE フェア ～みんなで食べ China～」を開催します。

本フェアでは、シェフおすすめのアラカルトメニューを美味しさはそのままにボリュームアップし、提供します。定番人気の「海老チリソース」や「鶏肉の油淋ソース」に加え、豪華な「ふかひれ姿煮」はなんと 2 枚付きで登場。週替わりで多彩な料理をお楽しみいただけます。また、今年 6 月よりスタートした「中華バル」の料理の一部もメイン具材を増量した特別仕様でご提供します。料金はすべてそのまま、日頃のご愛顧に感謝を込めたフェアです。タイトルの「もっと TABETE」は中国料理四川のスタッフが考案したもので、美味しい料理をもっとたくさん、みんなで一緒に食べてほしいという思いが込められています。

シェフこだわりのお料理を囲み、ご家族やご友人と心あたたまる素敵なひとときをお過ごしください。

詳細は別紙をご参照ください。



<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

別紙

■販売概要■

【販売期間】 2025年11月15日（土）～12月16日（火）

【販売店舗】 中国料理 四川

「四川もっとTABETE」

■週替わりメニュー

11/15～11/21：海老チリソース ¥4,000 / 豚の角煮 ¥2,500 / マンゴープリン ¥900

11/22～11/28：ふかひれ姿煮 ¥12,000 / 五目チャーハン ¥2,000

11/29～12/5：海の幸サラダ ¥2,400 / 鶏肉の油淋ソース ¥2,500

12/6～12/16：鶏肉とカシューナッツの炒め ¥2,500 / 蟹肉チャーハン ¥2,200 / 杏仁豆腐 ¥900



海老チリソース



ふかひれ姿煮



鶏肉の油淋ソース



蟹肉チャーハン

■中華バル 贅沢仕立て

「海老チリソース」「海老マヨネーズ」「麻婆豆腐」「黒酢豚」「葱と叉焼の汁そば」

26種類のメニューの中から、上記メニューのメイン具材を増量にて提供します。

ランチ ¥3,800（4品チョイス） / ¥4,700（5品チョイス）

ディナー ¥5,000（5品チョイス＋コーヒー）※平日限定

¥7,000（5品チョイス＋北京ダック または ふかひれ姿煮＋コーヒー）

■【TABETE】に込めた意味

Tasty food（美味しい料理を） Add a Bit（ちょっと足す） Everyone Together Eat（みんなで一緒に食べる）

【ご予約・お問い合わせ】

都ホテル 尼崎 地下1階 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/>

オンライン予約 <https://res-reserve.com/ja/restaurants/shisen-amagasaki>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれています。

※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。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお問い合わせください。

【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