

都ホテル 尼崎 「四川もっと TABETE」フェア～みんなで食べ China～ 好評につき第 2 弾開催

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、2026 年 2 月 14 日（土）から 3 月 15 日（日）までの期間、第 2 弾となる「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て提供。前回ご好評をいただいた「ふかひれ姿煮」2 枚付きは、2 週にわたり登場し、コースメニューでもご用意します。さらに「海老チリソース」「海老マヨネーズソース」「黒酢酢豚」といった定番の人気メニューに加え、通常の 2 倍の長さに仕上げたロングサイズの「春巻き」もお楽しみいただけます。

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を込め、料金はそのままに、日頃のご愛顧への感謝の気持ちを込めた内容です。

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思い出に残る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】 2026年2月14日（土）～3月15日（日）

【販売店舗】 中国料理 四川

「四川もっとTABETE」フェア

■週替わりメニュー

2/14～2/20：ふかひれ姿煮 ¥12,000 / よだれ鶏 ¥2,200 / 五目チャーハン ¥2,000 / 小籠包 ¥700

2/21～2/27：海老チリソース ¥4,000 / 牛肉とピーマンの細切り炒め ¥3,200 / 春巻き ¥700

2/28～3/6：海老マヨネーズソース ¥4,000 / 黒酢酢豚 ¥2,500 / 麻婆豆腐 ¥2,500

3/7～3/15：ふかひれ姿煮 ¥12,000 / 海老入り蒸し餃子 ¥700 / 蟹肉チャーハン ¥2,200



ふかひれ姿煮



よだれ鶏



海老チリソース



春巻き



海老マヨネーズソース



黒酢酢豚



蟹肉チャーハン

■「ふかひれ姿煮」2枚付きのディナーコース

天空コース ¥13,000

煌コース ¥18,000

【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