



< 報道関係各位 >

2013 年 3 月

春休みはホテルでブーランジェ&コック体験！

『 キッズ・パン教室 』
『 キッズ・クッキングスクール 』

【開催日】 パン教室／2013 年 3 月 23 日(土)
クッキングスクール／2013 年 3 月 31 日(日)

オークラフロンティアホテルつくば

オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、小・中学生を対象とした春休みの体験イベントとして、3月23日(土)に「キッズ・パン教室」、3月31日(日)に「キッズ・クッキングスクール」を開催いたします。進学・進級目前の春休みに、お子様の感動体験をプラスしませんか？



3/23(土)『キッズパン教室』:ブーランジェ 山下雅一とハンバーガーイメージ



3/31(日)『キッズ・クッキングスクール』:コックコートを着た小さなコックさん
※画像は前回(2012.8月)開催時の様子です

《開催概要》

『キッズ・パン教室』

モンファリーナのシェフ・ブーランジェ 山下雅一(やました まさかず)を講師に、本物のベーカリー厨房で生地作り・成形の工程を親子一緒に本格体験！体験後パンが焼き上がるまで、特製ティーセットをお楽しみください。

一生懸命作った自分のパンが窯から出てくる瞬間は感動間違いなしです。

【開催日】3月23日(土)

【料金】親子2名様 ¥5,000

※料金には、受講料／パン／ティーセット／税金が含まれております。

※ご予約制(定員になり次第締め切りとさせていただきます)

【対象】小学生から中学生までのお子様と保護者様の2名1組

【定員】10組(20名)

【時間】受付 13:00(本館1階ロビー)／パン教室 13:30～16:30

【場所】ベーカリー モンファリーナ厨房

【体験パン】

- ★ パテから作るハンバーガー
- ★ クロワッサン(チョコ・ソーセージ)
- ★ 残ったパンでパン・ド・グラタン
- ★ 春野菜の具たくさんピザ

【ご予約・お問合せ】

本館1階ベーカリー『モンファリーナ』

TEL.029-852-5065(直通)

『キッズ・クッキングスクール』

オークラつくば総料理長松村守(まつむら まもる)と一緒に、ホテルの厨房で本格料理にチャレンジ！プロが使う包丁、鍋、フライパンを使い、そばで見ているお父さんやお母さんのために一生懸命料理します。出来上がった料理は、ダイニングで一緒にお楽しみいただけます。果たして料理の出来栄は？！

【開催日】3月31日(日)

【料金】親子2名様¥6,000

※料金には、受講料／料理／ワンドリンク／税金／サービス料が含まれております。

※ご予約制(定員になり次第締め切りとさせていただきます)

【対象】小学4年生～6年生のお子様と保護者様の2名1組

【定員】10組(20名)

【時間】受付9:30(本館11階ロビー)／体験&食事10:00～13:00

※クッキング終了後、お子様が作った料理を保護者様と一緒にお召し上がりいただきます。

※クッキング体験はお子様のみ、保護者様はその様子を厨房内でご見学いただけます。

【場所】プライベートダイニング シェルブルー厨房

【体験メニュー】

- ★ スープ
- ★ サーロインのグリル
- ★ クレープ

【ご予約・お問合せ】

プライベートダイニング シェルブルー

TEL.029-856-5700(直通)

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当:滝川

TEL:029-853-8112／FAX:029-855-7112

E-mail(滝川): takikawar@okura-tsukuba.co.jp