



夏休み自由研究におすすめ！プロから学ぶテーブルマナーやクッキング体験イベントで夏休みの思い出作りを

夏休み親子体験イベントを開催

開催日：2024年7月29日(月)、8月8日(木)、8月9日(金)、8月12日(月)～14日(水)、8月19日(火)、8月20日(火)



プロからショートケーキの作り方を学べるイベント「リトルパティシエ体験」



シェフと触れ合いながら、パスタやイタリアンデザート作りに挑戦するクッキング体験

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、夏休みに向けて親子で楽しめる体験イベント、「親子テーブルマナー教室」、「親子クッキング教室」、「リトルパティシエ体験」を日程限定で開催いたします。

親子テーブルマナー教室では、ホテルのメインダイニングとしてフレンチを提供する「ラ・プロヴァンス」の店舗マネージャー兼ソムリエの庄司晃大が監修したテーブルマナーを基礎からレクチャーいたします。テーブルマナーの歴史から、実際の所作やナイフ、フォークの使い方などを、本格的なフレンチコースを楽しみながら学んでいただけます。またシェフによるフランベのパフォーマンスや、テーブルマナーのクイズを交えながら和やかな雰囲気の中でレッスンいたします。

親子クッキング教室では、イタリアンダイニング ジリオンシェフ 阿部洋平が、パスタとデザートの実演しながらレクチャーいたします。団子状の生パスタ「ニューディー」とイタリアの伝統菓子「カンノーリ」作りにチャレンジしていただけます。シェフによる技を間近でご覧いただき、シェフと触れ合いながらクッキング体験をお楽しみいただき、終了後はお子さまが実際に作ったパスタとデザートが入ったイタリアンコース料理をお召し上がりいただけます。

リトルパティシエ体験では、シェフパティシエ 八尾綱紀のレクチャーのもと、世界にひとつだけのショートケーキを作ることができます。スポンジ生地にクリームを塗り、しぼり袋に入れた生クリームをケーキの上部に絞り、いちごと名前入りのアイシングクッキーなどで飾りつける工程を体験していただけます。クッキング体験後は、お子さまが作ったショートケーキをご家族でお召し上がりいただけます。

ご参加いただいたすべてのおさまへ修了証を贈呈いたします。さらに、親子クッキング教室とリトルパティシエ体験には、ホテルオリジナルエプロンとコック帽が付き、詳しい作り方を載せたレシピをお渡しいたします。夏の思い出作りや夏休みの自由研究に、ホテルでの体験イベントをご家族皆さままでお楽しみください。

<概要>

【イベント概要】

・親子テーブルマナー教室

[日時] 2024年7月29日(月)、8月9日(金)、8月20日(火) 12:00～13:45

[場所] ファインダイニング ラ・プロヴァンス

・親子クッキング教室

[日時] 2024年8月8日(木)、8月19日(月) 14:00～16:00

[場所] 宴会場 カールトン

・リトルパティシエ体験

[日時] 2024年8月12日(月)、8月13日(火)、8月14日(水) 13:00～15:30

[場所] 宴会場 ウィラード

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/feature/sp-wonderful-summer2024.html>



レストランでの基礎的なマナーを楽しくレクチャーするテーブルマナー教室

<親子テーブルマナー教室>

【開催日程】第1回:7月29日(月)／第2回:8月9日(金)／第3回:8月20日(火) ※各回定員10組40名様

【開催時間】12:00～13:45(受付 11:30～)

【場所】ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1階)

【料金】親子1組2名様 ¥15,000(大人 ¥9,000+子供 ¥6,000、消費税・サービス料込)

* 追加 大人 ¥9,000/子供 ¥6,000

※テーブルマナーレッスン料、修了証、マナーBOOK、お食事、お飲物(1名様につき1杯)を含む

【内容】テーブルマナーの歴史、所作(椅子の座り方、ナフキンのかけ方、グラスの持ち方)、ナイフ・フォークの使い方(前菜、魚料理、肉料理)、スープの飲み方、パンの食べ方など、お食事を楽しみながらマナーを学んでいただきます。

【参加対象】小学3年生以上のお子さまとその保護者の方

【詳細・ご予約】https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-table-manners_2024.html



お食事をしながらテーブルマナーを学べる

<ラ・プロヴァンス兼ジリオン 副支配人 庄司晃大プロフィール>

国内のフランス料理やイタリア料理のレストランで20年以上のキャリアを築く。現在は、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンの店舗責任者として従事。ソムリエをはじめ、日本酒利き酒師、シガーマネージャーの資格を取得しており、当ホテルのすべてのレストランのワインを選定し、季節に合わせたフェアなどを企画。



ナイフ・フォークの使い方、スープの飲み方、パンの食べ方など基礎知識をレクチャー

<親子クッキング教室>

【開催日程】第1回:8月8日(木)／第2回:8月19日(月) ※各回定員10組

【開催時間】14:00～16:00(受付:13:30～イタリアンダイニング ジリオン/1階にて)

【場所】クッキング体験会場:宴会場 カールトン(4階)

お食事会場:イタリアンダイニング ジリオン(1階)

【料金】親子1組2名様 ¥14,000(大人 ¥8,500+子供 ¥5,500、消費税・サービス料込)

* 追加 大人 ¥8,500/子供 ¥5,500

※クッキング教室レッスン料、修了証、ホテルオリジナルエプロン、コック帽、

お食事、お飲物(1名様につき1杯)を含む

【内容】シェフ 阿部洋平によるパスタとデザート作り方のレクチャーおよびクッキング体験、体験後のお食事

【参加対象】小学生以上のお子さまとその保護者の方

【詳細・ご予約】https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-cooking_2024.html



団子状パスタ「ニューディー」に挑戦



イタリアの伝統菓子「カンノーリ」

<イタリアンダイニング ジリオン 料理長 阿部洋平プロフィール>

1998年に「レストランキャンティ飯倉本店」に入社し、4年間イタリア料理の基礎を学ぶ。「レストランファロ資生堂」、「アロマフレスカ(現在一つ星)」、シャングリ・ラホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチェレ」で経験を積む。2012年11月にホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し、2013年3月より新規オープン「イタリアンダイニング ジリオン」の料理長に就任。2015年7月より日本イタリア料理協会会員。2018年10月より2019年3月まで西武鉄道のプロモーション 西武旅するレストラン「52席の至福」のメニューを監修。



<リトルパティシエ体験>

【開催日程】第1回:8月12日(月)／第2回:8月13日(火)／第3回:8月14日(水)

※各回定員20組(保護者1名様につきお子さま2名様まで)

【開催時間】13:00～15:30(13:00 集合)

【場所】宴会場 ウィラード(5階)

【料金】親子1組2名様 ¥12,000(大人 ¥3,000+子供 ¥9,000、消費税・サービス料込)

* 追加 大人 ¥3,000/子供 ¥9,000

※リトルパティシエ体験料、修了証、ホテルオリジナルエプロン、コック帽、

お食事(ショートケーキ)、お飲物、お土産(1家族1セット)を含む

※ショートケーキはご参加されるお子さま1名様につき1つとなります

【内容】シェフパティシエ 八尾綱紀によるショートケーキ作り方のレクチャーおよびクッキング体験、体験後のお食事

【参加対象】小学生以上のお子さまとその保護者の方

【詳細・ご予約】<https://www.interconti-tokyo.com/feature/little-patisier-2024.html>



オリジナルショートケーキを作るパティシエ体験



名前が入ったアイシングクッキーを飾って完成

<シェフパティシエ 八尾 綱紀 プロフィール>

ザ・キャピトル東急ホテルでスーシェフとして約7年、主にウエディングケーキやチョコレート細工など多岐にわたる業務を経験。RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに着任。お客様に感動を与えられるようなケーキによるサプライズや、妥協を許さないクオリティーの高いお菓子作りを目指して、日々精進している。



本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当:白石、山崎、チェンバレン

Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email:pr@interconti-tokyo.com

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港（羽田空港）へ好アクセスの立地にあります。 <https://www.interconti-tokyo.com/>



<インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて>

インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッベが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。