

フォーシーズンズホテル椿山荘 東京 ホテルシェフによるクッキングスクールを開催

“冬のおもてなし料理”や“自宅で簡単クリスマス料理”をレクチャー

フォーシーズンズホテル椿山荘 東京(所在:東京都文京、総支配人:富田 秋雄)では、2012年11月27日(火)と12月18日(火)に、ホテル3階のカジュアルダイニング「シーズンズ・ビストロ」のシェフによるクッキングスクールを開催いたします。

2002年より定期的に行われ、毎回ご好評の「シーズンズ・ビストロ」のクッキングスクール。

11月は“寒い冬を前に、心も身体も温まる料理”をテーマに、サーモンのパイ包みや牛肉の煮込みなどをご紹介します。12月は、ハンガリー風グーラッシュスープや丸鶏のローストなど、クリスマスにぴったりのメニューをご紹介します。

ご自宅でも簡単に作れるレシピは、「シーズンズ・ビストロ」シェフ猿田 恵三が、ホテルならではのアレンジを加えてお届け。フレンチ、イタリアン、バンケット用の洋食など、経験豊富な猿田シェフとアットホームな時間を楽しんでいただき、レクチャー式のクッキングスクールです。初めての方でも、お一人様でも気軽に参加いただけます。

お客さまをお迎えする機会が増えるこれからの季節、ホテルならではの料理で、一味違うおもてなしをお楽しみください。

カジュアルダイニング「シーズンズ・ビストロ」クッキングスクール概要

- 開催日 2012年11月27日(火)、および 12月18日(火)
- 時間 受付/ 9:30~ (コンチネンタルブレイクファストをビュッフェスタイルにてご用意いたします)
レクチャー/ 10:00~
お食事/ 11:30~ (レクチャーでご紹介した料理をソムリエが選んだワインとともにお召し上がりいただきます)
- 料金 お一人様 10,000円 (お食事、ワイン、講習料、消費税、サービス料込)
*11月と12月、どちらもご予約いただいた方には、各9,000円にてご案内いたします。

【11月メニュー】

- 前菜 きのこの温かい滑らかフラン
- 魚料理 サーモンのパイ包み焼き 白ワインソース
- 肉料理 牛肉の煮込み ビーフシチュースタイル
- デザート オリジナルチョコレートスフレ

【12月メニュー】

- 前菜 シェフ特製 キッシュ・ロレーヌ
- 魚料理 ハンガリー風 グーラッシュスープ
- 肉料理 詰め物をした丸鶏のロースト
クリスマススタイル
- デザート ケーク・オ・フリューイ



牛肉の煮込み ビーフシチュースタイルとハンガリー風 グーラッシュスープ(イメージ)



カジュアルダイニング「シーズンズ・ビストロ」

2013年1月1日、椿山荘とフォーシーズンズホテル椿山荘 東京は「ホテル椿山荘東京」に生まれ変わります
~世界をもてなす、日本がある。ホテル椿山荘東京~

ご予約・一般の方からのお問い合わせ先

フォーシーズンズホテル椿山荘 東京
カジュアルダイニング「シーズンズ・ビストロ」
〒112-8667 東京都文京区関口2-10-8
TEL: 03-3943-6936 (直通)
URL: <http://www.fourseasons-tokyo.com/restaurant/restaurant/bistro.html>

取材に関するお問い合わせ先

フォーシーズンズホテル椿山荘 東京
営業企画課 小嶋 隆・小田 亜矢子
TEL: 03-3943-5506 (直通)
FAX: 03-3943-0294
E-mail: info@fourseasons-tokyo.com