

世界的キッチンウェアブランドと1日だけのコラボレーションイベント ホテルシェフに学ぶ ル・クルーゼを使った男の手料理教室&ディナーを 2月16日(日)に開催

～ 2020年のホワイトデーは土曜日。“モノ”ではなく“手料理”を大切なパートナーやご家族に～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、ホワイトデーのために準備をする男性向けに、フランス生まれの世界的キッチンウェアブランド「ル・クルーゼ」とのコラボレーションイベント「ホテルシェフに学ぶ ル・クルーゼを使った男の手料理教室&ディナー」を、2020年2月16日（日）に開催いたします。

本イベントは2部構成となっています。1部では、初心者でも作れるけど、ひと工夫するだけで豪華に見えたり、喜んでもらえるポイントなど、手料理でおもてなしできるような知識やアイデアを学ぶ料理教室を男性限定で開催。2部のディナーでは、ル・クルーゼを使ったこの日だけのメニューをパートナーとお二人でお召し上がりいただきます。

料理教室では、身近に入手できる食材で料理を実演しながら、ポイントを交えて解説するデモンストラーション形式で実施。無水調理での野菜の火入れの仕方や、野菜本来の栄養や旨味を凝縮させる「ラタトゥイユ」の作り方、熱伝導率の高さや保湿性、蓄熱性等のル・クルーゼのココットの特徴を活かした「鶏肉とプルーン&ビーツの赤ワイン煮込み」の作り方を、本場フランスの三ツ星レストランや高級ホテルで修業を重ねたホテルシェフがお伝えます。

2020年のホワイトデーは土曜日です。モノを贈るだけでなく、機会の少ない男性限定の料理教室で、パートナーや家族へおもてなしができる手料理を学んでみてはいかがでしょうか。

概要

◇ホテルシェフに学ぶ ル・クルーゼを使った男の手料理教室&ディナー

- 開催日 : 2020年2月16日(日)
- 時間 : ①料理教室 18:00～19:30
※男性限定
※受付は17:45からとなります。
②ディナー 19:30～21:00
※パートナーの方が合流
- 場所 : バンケット棟3階「カメリア」

- 料金 : 16,000 円 (1 組 2 名様)
※料理教室 (1 名)、ディナー・ドリンク (2 名)、消費税、サービス料を含みます。
※各種割引・優待併用不可
※事前予約制
※料理教室のみの参加はできません。
- 定員 : 20 組 40 名
※定員に達し次第、締め切らせていただきます。
- 内容 : ①料理教室
「天使の海老のソテーとプロヴァンス風ラタトゥイユ」「鶏肉とプルーン&ビーツの赤ワイン煮込み 生クリーム添え」を学んでいただきます。
※お客様の料理体験はありません。レシピのお渡しあり。

<講師プロフィール>

カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」 シェフ 植田 幸司 (うへだ こうじ)

都内ホテルでの経験を経てフランスに渡り 2 年間余り修行。帰国後、レストラン タイユバン・ロブションで 2 年間勤務。その後 2004 年に、フォーシーズンズホテル椿山荘東京 (現: ホテル椿山荘東京) に入社。メインダイニング勤務中にパリにある Four Seasons Hotel George V, Paris 内三つ星レストランでの研修や、フランス南西部バスク地方のピアリッツにある高級ホテル Hotel du Palais にて 1 年の研修修行により技や感性を磨く。2013 年より、ホテル椿山荘東京 カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」シェフに就任する。

②ディナー

- ・前菜
ローストビーフのニース風サラダ
- ・メイン
ブイヤベース フェンネルとオレンジの香り
- ・デザート
りんごのコンポート&ココナッツアイスクリーム
- ・パン
- ・コーヒー又は紅茶
- ・ドリンク
乾杯スパークリングワイン、白又は赤ワイン 1 杯

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9 : 00~20 : 00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/lecreusetcookinglesson/>

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267 室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の 9 つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大 2,000 名様までご利用いただける大会場を含む 38 の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ 4 つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先
藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：園部、鈴木
TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局
担当：石黒、石原、重田（おもだ）
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。