



プロから学ぶフランス料理作り体験を楽しみながら、親子で夏休みの自由研究や思い出づくりに
【ダイナースクラブ会員限定】夏休み親子クッキング教室を開催

開催日: 8月25日(金) 場所: 宴会場「ハーバービューテラス」/3階
主催: ダイナースクラブ フランス レストランウィーク事務局



お子様に向けて、親子で本格的なフランス料理作り体験を楽しみながら、「食」への興味を高めるクッキング教室イベントを開催



プロが教えるフレンチの王道メニューキッシュとパリ・ブレスト(イメージ写真)

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、ダイナースクラブが協賛する「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」に賛同し、食育の一環として親子で一緒に「作る楽しさ」と「食べる楽しさ」を体験できる、ダイナースクラブ会員限定のイベント「夏休み親子クッキング教室」を8月25日に開催いたします。

今年の9月22日(金)から10月15日(日)までに13年目を迎える日本最大級のフランス料理イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2023」が開催されます。フランス料理をお楽しみいただける関連イベントとして、ダイナースクラブ会員のお客様に向け、わたしどものホテルとコラボレーションによる親子クッキング教室を特別開催する運びとなりました。

海辺のポートハウスをイメージした会場「ハーバービューテラス」にて、マンハッタンの料理長井上泰佑による、フレンチの王道メニュー「キッシュ」とフランスの伝統菓子「パリ・ブレスト」を簡単に作る方法をレクチャーいたします。お子様にはコック帽とダイナースクラブ フランス レストランウィークオリジナルエプロンを身に着けて、間近でプロの手による実演をご覧いただけ、シェフと触れ合いながら親子で料理作りを体験していただけます。お食事は、レインボーブリッジをはじめとする東京湾岸の絶景を一望するレストラン「マンハッタン」にて、実際に作った料理を含むホテルならではの特別ランチコースをご用意。さらに、サステナブルやクレジットカードに関する知識を楽しく学べるクイズ大会を実施いたします。イベントが終了後、ご参加いただいたお子様に、ご家庭で実践できるレシピとイベント修了証を授与いたします。

このイベントを通して、お子様が食材に触れて自ら料理をすることにより、食やフードロスの削減への関心と興味を高め、好奇心や達成感など心の発育と感性を磨くことにつながってまいります。お子様の新たな一面の発見や夏休みの思い出づくりに、親子で特別な時間を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

<概要>

【開催日時】 2023年8月25日(金) 12:00~14:30(受付: 11:30~3階ロビー)

【場所】 調理会場: 宴会場「ハーバービューテラス」/3F

お食事会場: レインボーブリッジビューダイニング シャンパンバー マンハッタン / 6F

【料金】 親子1組 ¥10,000

※料金には大人1名様とお子様1名様の参加費、講師代(レシピ付き)、修了証、お食事、税金、サービス料が含まれます。

※大人用エプロン、お子様のエプロンとコック帽は会場でご用意いたします。

【参加対象】 小学生のお子様(1名)と保護者の方(1名)2名1組 ※ダイナースクラブ会員のお客様が対象です。

【定員】 15組最大30名様

【スケジュール】 11:30~ 受付

12:00~13:15 シェフ井上泰佑によるお料理1品(キッシュ)と

デザート「パリ・ブレスト」の作り方のレクチャーおよびクッキング体験

13:15~14:30 お食事 ※お子様が調理したお料理が付きコース仕立てで提供いたします。

【申込方法】 下記、ダイナースクラブ フランス レストランウィークイベント公式サイトよりオンライン申込

※ご予約は6月26日(月)10時よりスタート

【お問い合わせ】 <https://francerestaurantweek.com/magazine/kidscooking/>

<ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2023について>

フランス生まれのグルメイベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は今年で13年連続開催。今年9月22日(金)から10月15日(日)までの24日間に開催、「日本の食文化を応援!トレ・ボン 日本のテロワール」をテーマに、和食材を取り入れたフレンチの特別コースを各地で提供いたします。北海道から沖縄まで全国各地から500店以上のフレンチレストランが参加し、期間中はダイナースクラブ会員でない方も含め、どなたでもリーズナブルな価格でコース料理をお楽しみいただけます。

<https://francerestaurantweek.com/>



「レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバーマンハッタン」について

東京を代表するレインボーブリッジ、東京スカイツリーや隅田川の夜景をお楽しみいただけるダイニングエリアでは(N.Y.グリルフレンチ)のコーススタイル、テラスエリアでは(シャンパンバー)と2つのハイセンスなエリアをご用意しておりますので、お客様のその日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。



マンハッタン内観

「マンハッタン料理長 井上 泰佑(いのうえ たいすけ)プロフィール」

1985年生まれ・埼玉県出身。飲食店の空間デザイナーの父の仕事で、幼い頃からレストランに行く機会が多く、そのとき目にしてきた「コックさん」の姿に憧れ、この道に進む。旬の食材を使用し、素材そのものの味がいきるようきめ細やかな調理を心がけ、特に繊細さが必要とされる食材への火入れを得意とし、マンハッタンのシグネチャーメニュー“熟成牛”をはじめとしたメニューの、素材の旨みを最大限に引き出し、最高の状態でお客様にお届けしたいという気持ちでおもてなししている。

今年秋のダイナースクラブ フランス レストランウィーク2023期間中は、旬の和食材を取り入れながら「パリのビストロ」をイメージしたコースの提供を予定。



マンハッタン料理長 井上 泰佑

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、鄭、小峰

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

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.comその他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental
www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。