

こんな料理教室を待っていた！ 大人のための料理教室初開催。

ホテルの総料理長が教えるちょっとオシャレなおつまみを、
フリーフローのアルコールとともに味わえます。



ホテルニューオータニ幕張

『総料理長小出裕之のライブキッチン』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2022/live-kitchen/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張 広報担当 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、総料理長自らが、お酒に良く合うおつまみ 3 品を実演する料理教室「総料理長 小出裕之のライブキッチン」を 2022 年 7 月 9 日(土)に開催いたします。

■ こんな料理教室を待っていた。お酒を飲みながら参加 OK!

今春、ホテルニューオータニ幕張の総料理長に就任した小出裕之(こいでひろゆき)による、お酒好きな大人向けに料理教室を開催いたします。フランス料理「トゥールダルジャン 東京店」の副料理長を務めたほか、数々の 3 つ星シェフのフェアも担当するなど、確かな腕とその味に定評がある小出裕之がご自宅で揃う材料で、気軽に作れるお酒に良く合うおつまみを 3 品レクチャーいたします。ご自宅にいるようにリラックスして欲しいと、ワインやハイボールなど、お好みのアルコールを片手にご参加いただけるほか、終了後には、当日実演したおつまみ 3 品と、総料理長渾身のスペシャルプレートを、フリーフローのお飲物とともにご堪能いただけます。



■ 開催概要

ホテルニューオータニ幕張

『総料理長 小出裕之のライブキッチン』

[日時] 2022 年 7 月 9 日(土) 15:00~18:00

[場所] 宴会場 (2 階)

[料金] 1 名さま ¥12,000

※ニューオータニクラブ会員・ニューオータニレディース会員 ¥11,000

(おつまみ 3 品・スペシャルプレート・ドリンクフリーフロー付、税金・サービス料共)

※ご参加は 20 歳以上のお客さまとさせていただきます。

※お支払いは、事前振込とさせていただきます。

[ご予約・お問合せ] Tel.043-297-7676(宴会予約 平日 12:00~18:00/土日祝 9:00~19:00)

[詳細はこちら] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2022/live-kitchen/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張 広報担当 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

[小出 裕之 (こいで ひろゆき) プロフィール]

1996年 ホテルニューオータニ入社

1998年 イタリアンレストラン「ベルヴェー」配属

ミシュラン3つ星アル・ソ・リッツ、カランドリエ、2つ星ドン・アル・フォンソ等のフェアを担当

2005年 フランス料理「トールダルジャン 東京店」配属

2006年 社団法人全日本司厨士協会主催 第17回トック・ドール全国大会 総合優勝

2008年 フランス料理「トールダルジャン パリ本店」出向

2009年 フランス料理「トールダルジャン 東京店」副料理長就任

2010年 ホテルニューオータニ大阪 フランス料理「SAKURA」料理長就任

2013年 ホテルニューオータニ（東京）宴会料理長就任

2015年 ホテルニューオータニ（東京）「SATSUKI」料理長就任、

2018年 ホテルニューオータニ（東京）「ベッラ・ヴィスタ」料理長就任

2019年 ホテルニューオータニ（東京）レストラン統括料理長に就任

2022年4月、ホテルニューオータニ幕張 総料理長就任