



NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo



2011年9月16日

ホテル日航東京 花嫁のための料理教室
「スマイルクッキングスクール」開催

第一回目 2011年10月20日(木)

URL:http://www.hnt.co.jp/party/party_pl62hana.html

ホテル日航東京(東京都港区台場 1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、花嫁のための料理教室「スマイルクッキングスクール」を2011年10月20日(木)に開催いたします。

「スマイルクッキングスクール」は、カリフォルニアで長年に渡る料理経験を持ち、当ホテルの調理顧問である河合隆良シェフによる、花嫁のための料理教室です。10月20日(木)第一回目のテーマ食材は、食物繊維やカルシウム、抗酸化物質などが豊富な「カリフォルニアフィグ」を使い、河合シェフならではの調理アイデアと美しくお洒落な盛り付け方法など実演を交えながら花嫁にレシピをご提案します。フィグは、古代ローマ時代から聖なる果物として「富裕」「豊穡」「優美」の象徴とされ、栄養価が高い点からもこれから結婚されるカップルにお薦めの食材です。

ホテル日航東京は、ウェディング成約件数1,000組を4年連続達成しており、都内でも最多の婚礼実績を残しています。今後、「スマイルクッキングスクール」を継続して開催していくことで、婚礼を予定しているお客様とのコミュニケーションを図り、より一層の顧客満足を高める取り組みを行ってまいります。

■「スマイルクッキングスクール」概要

日程：2011年10月20日(木)

対象：今後、挙式予定の花嫁

定員：14名様

金額：8,000円

ホテル日航東京での挙式予定の花嫁 5,000円 (料理、飲物、消費税、サービス料含む)

※ 素材により、料金が変わることもございます。

ご予約・お問合せ先：宴会予約(10:00~17:00) TEL 03-5500-5635

【河合隆良シェフ プロフィール】

1955年静岡県生まれ。カナダ、ノルウェー、スイス、フランス、アメリカなどの一流レストランやホテルでの海外経験が豊富。

1986年アメリカでトップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」のスーパーシェフとなり、全米NO.1レストランの荣誉に輝く。

1994年「パン パシフィックホテル・サンフランシスコ」の総料理長に就任。

1997年帰国後「パン パシフィックホテル横浜」総料理長に就任し、2008年退職。

株式会社グローバルホスピタリティグループ代表取締役。

2009年1月よりホテル日航東京調理部顧問に就任。

