



2011年9月7日

報道関係各位

Chef's Kitchen 「クッキング クラス」 スタート

スターシェフ達によるパーソナルな料理教室 クッキング体験後はシェフ自慢のフルコースにて贅沢な午後のひとときを

セント レジス ホテル 大阪では、毎月、季節の料理をシェフオリジナルレシピより1品ご紹介し、クッキング体験をした後は、コースランチをご堪能いただける料理教室「Chef's Kitchen」を9月20日（火）より開催いたします。

本コースは、ご夫婦や親子、ご友人など様々な世代の皆様のご用途に応じて、楽しみながらご参加いただき、その後、ご自宅でもお気軽にお試し頂きたいという思いから「クッキング クラス」を開催する運びとなりました。

本年度クラスは、9月より全4回の開催を予定しており、毎月第3火曜日にセント レジス ホテル 大阪のメインキッチンにて、シェフ選りすぐりの1品を披露いたします。ご参加のお客様には、少人数クラスにてシェフ直々に料理を学び、コースランチをお召し上がり頂くほか、レシピを毎回お持ち帰り頂きます。また、3回以上ご参加された方にはエグゼクティブシェフが選ぶプロ仕様のフライパン又はお鍋のプレゼント、全コースを修了された方にはさらにコース修了証明書を授与いたします。

第1回目は、フレンチビストロ「ル ドール」の料理長に着任いたしましたニコラ シュヴロリエを講師に迎え、フランスの伝統的な家庭料理「ブイヤベース」をテーマに地中海の香り溢れるクッキングクラスを9月20日（火）に開催いたします。ご夫婦や親子、ご友人同士又はお一人様でのご参加も可能ですので、この機会にお気軽にご参加頂き、ご家庭にてホテルメイドの「ブイヤベース」をお楽しみ下さい。

【第1回 「地中海の恵み ブイヤベース」クッキングクラス 概要】

日時：9月20日（火） 10：30～13：30（受付10：00～）
場所：セント レジス ホテル 大阪 メインキッチン 11F
参加費：8,000円（税・サ込）
（コースランチ・季節のアペリティフ・ソフトドリンク付き）
講師：フレンチビストロ「ル ドール」料理長
ニコラ シュヴロリエ
レッスンメニュー：「地中海の恵み ブイヤベース」
特典：シェフオリジナルレシピ
定員：10名様

*定員になり次第締切りとさせていただきます



【料理イメージ】

■フレンチビストロ「ル ドール」料理長 ニコラ シュヴロリエ プロフィール

1973 年フランス ボルドー生まれ。フランスの料理学校を首席で卒業後、91 年～95 年までフランスの有名レストランで経験を重ね 99 年に来日。銀座 ル・シズイエム・サンス・ドゥ・オエノンを経て、2006 年ウエスティンホテル東京 ザ・テラスの料理長に就任。その後、2007 年よりランチレストラン ビクターズ料理長に就任。ザ・テラス、フレンチレストラン ビクターズの統括シェフに至り、ウエスティンホテル東京の副総料理長として手腕を発揮した。今回の就任にあたり、日本各地の厳選食材を使い、和の味覚をフレンチに調和させたフランス料理のさらなる魅力を大阪にて築き上げる事を非常に楽しみにしていると語っている。



■「クッキング クラス」今後のスケジュール

9月20日(火)

フレンチ 「地中海の恵み ブイヤベース」

フレンチビストロ「ル ドール」料理長 ニコラ シュヴロリエ

10月18日(火)

イタリアン 「季節のキノコのマカロニ」

イタリア料理「ラ ベデュータ」料理長 中東 俊文

11月22日(火)

西洋料理 「季節の魚 ポテトの鱗仕立て」

メインキッチンシェフ 安部 真

12月13日(火)

ケーキ・デザート 「家庭で作るクリスマスケーキ」

パストリーシェフ 伊藤 慎二

*4名様以上でお申し込みの場合は、参加費より10%割引(お一人様)とさせていただきます。

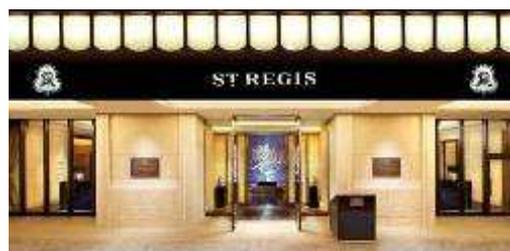
*日程及び内容は都合により変更させていただく場合もございます。あらかじめご了承ください。

■セント レジス ホテル 大阪 概要

所在地：大阪府大阪市本町 三丁目六番十二号

T E L : 06-6258-3333 (代表)

H P : <http://www.stregisosaka.co.jp/>



【本件に関するお問合せ先】

セント レジス ホテル 大阪 広報担当：南川 玲

TEL: 06-6105-5630/ FAX: 06-6105-5627/ MAIL: ryo.minamikawa@stregis.com

又は、セント レジス ホテル 大阪 PR事務局(プラチナム内) 担当：袴田 美菜

TEL: 03-5572-6072 / MOBILE: 080-5047-2154 / FAX03-5572-6075

MAIL: m-hakamata@vectinc.co.jp