

子どもたちの“夏休みの思い出”をオークラで！

ホテルで作る・学ぶ・楽しむ 夏休みの親子講座(お料理編)

～“マジパン”と呼ばれるお菓子細工や押し寿し作りに挑戦～

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦) 会員制料理サロン「サロン・キュリネール・オークラ」では、夏休みに親子で参加できる、親子体験講座を開催いたします。

今年の夏休み親子体験講座ではペストリークラス「パティシエに挑戦! マジパン作り」と料理クラス「お料理の楽しさを体験! 押し寿し作り」を開催いたします。各講座ともお子様にコックコートを着ていただきお料理をお作りいただきます。また、終了時には講座中にシェフと記念撮影したお写真を添えた“キッズシェフ認定証”をみなさまにプレゼントいたします。

詳細は次のとおり。

■ ホテルオークラ神戸 夏休み親子体験講座

A.ペストリークラス「パティシエに挑戦! マジパン作り」

コックコートを着て、マジパンでホテルオークラ神戸オリジナルベア「オルタン」や大好きな動物、お花を作ります。講座後はダイニングにてシェフがお子様プレートとデザートをご用意いたします。また、参加されたお子様にはキッズシェフ認定証をプレゼントいたします。

- 1.日時/2013年7月28日(日) 11:00a.m.~1:30p.m.
- 2.講師/横山 雅子(サロン・キュリネール・オークラ専任パティシエ)



ペストリークラスイメージ

B.料理クラス「お料理の楽しさを体験! 押し寿し作り」

コックコートを着てホテルシェフと一緒に彩りの美しい押し寿しとチーズ入りミートボール作りにチャレンジ。はじめてお料理を作るお子様でも自分で作る楽しみ、作ったお料理を食べる楽しさを体感していただけます。講座後は、サロンのダイニングでご試食もごさいます。また、作ったお料理はお一人様分お持ち帰りいただけます。

- 1.日時/2013年8月23日(金) 11:00a.m.~1:30p.m.
- 2.講師/工藤 満(サロン・キュリネール・オークラ支配人)

<A・B 共通>

1.料金/【サロン・キュリネール・オークラ会員】

1組(大人・お子様各1名様) ¥8,000
追加料金 1名様(大人、お子様同料金) ¥4,000

【一般】1組(大人・お子様各1名様) ¥8,500

追加料金 大人1名様 ¥4,500 お子様1名様 ¥4,000

※上記料金には税・サービス料が含まれております。

2.定員/8組 16名様 ※最少催行人数 4組 8名様

3.対象年齢/4歳~12歳のお子様

4.お問い合わせ/サロン・キュリネール・オークラ TEL.078-333-9003(直通)

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579
担当:船越、山本 MB.090-1897-0081



料理クラスイメージ