

Hotel Okura Tokyo Events & News Vol.1

ホテルシェフの技を学び、味わう料理教室 ～COOKING SALON～

気になる手元も大型モニターでチェック、普段は聞けないエピソードも！

学んだ後は、メニューをレストランでランチとして堪能する充実の料理教室！

ホテル直営のレストランによる和食、洋食、中国料理より 2015年3月までの全5回、そして和食の基礎や作法など、わかりやすく学ぶ BASIC CLASS を9月に予定しております。

< 第1回 > テーマ： 「卵」

2014年5月19日（月）欧風料理 オーキッドルーム

講師：塚本 伸次（オーキッドルーム料理長）

注目の「エッグベネディクト」や、開業より絶大なる支持を得ている「フレンチトースト」など卵が主役のメニューをご紹介します。



内容：料理講習会＋ご昼食

時間：11：00～15：00（ランチタイム含む）

会場：講習/宴会場、ランチ/レストラン

定員：40名様

料金：お一人様 ¥16,000（税込）

持ち物：筆記用具



文藝春秋ゆかりの著名人を講師とし、文化の創造を発信し続ける12年の歴史を誇る

ホテルオークラ東京 文藝春秋 特別講演会

< 第45回 文藝春秋 特別講演会 >

講師：田原 総一郎

テーマ：「時代を読む」

新聞や雑誌でも精力的に執筆活動を続け、『日本の戦争』『原子力戦争』『ドキュメント東京電力』『なぜ日本は「大東亜戦争」を戦ったのか』等、数多くの著書があり。現在、早稲田大学特命教授、「大隈塾」の塾頭として、後進の育成にも取り組んでいる。

特典：講演会ご参加のお客様の中から40名様に直筆サイン本をプレゼント

講演会当日、館内レストラン・バーにてお食事の際にご利用いただけるワンドリンク無料サービス

講演日：2014年6月8日（日）受付10：00～ /ティータイム10：15～ /講演11：00～

会場：宴会場「アスコットホール」別館地下2階

料金：お一人様 ¥4,200（講演会/ティーまたはコーヒー/消費税・サービス料込み）*お席は自由席

ご予約・お問い合わせ：イベント予約係 TEL.(03)3224-7688 10：00～17：00（月～金/祝日を除く）

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京営業企画部広報課 荒井・小栗・坂本

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731（直通）

一般の方からのお問い合わせ先 ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111（代表）