

2026年5月15日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

4日間限定「親子クッキング」を夏休みに開催

日本料理・西洋料理・中国料理・洋菓子の各シェフから食の奥深さを学ぶ

ホテルオークラ東京ベイ（所在地：千葉県浦安市、総支配人：伊藤 正行）では、2026年7月29日（水）、8月5日（水）、8月19日（水）、8月26日（水）の4日間限定で、『【ホテルで楽しむ！学びの体験】親子クッキング』を開催いたします。



『【ホテルで楽しむ！学びの体験】親子クッキング』体験イメージ

当ホテルのシェフから料理のコツや食文化の魅力を知り、食への関心を育む親子クッキング教室を開催いたします。日本料理・西洋料理・中国料理・洋菓子の4種類の教室をご用意しており、体験後にはランチもお楽しみいただけます。

日本料理教室のテーマは、地元・千葉県の郷土料理である「太巻き寿司」。郷土料理の歴史や背景について学びながら、彩り豊かで華やかな断面の太巻き寿司作りに挑戦します。体験後には、ご自身で作った太巻き寿司とともに、本格的な和食をご堪能いただけます。

西洋料理教室では「手作りマヨネーズ」をテーマに、調味料を混ぜ合わせることで生まれる味わいの変化を知り、料理が“化学”でもあることを楽しみながら学びます。体験後には、ご自身で作ったマヨネーズやソース、ドレッシングを使って洋食ランチをお召し上がりいただけます。

中国料理教室では、定番点心の一つである「シューマイ」作りがテーマ。中国料理の歴史を学び、皮で餡を包む工程などを通して、点心づくりの奥深さを体感いただけます。ご自身で作ったシューマイは、体験後のランチの一品としてご提供します。

洋菓子教室では「デコレーションクッキー」作りを体験いただきます。クッキーの型抜きやアイシングによる装飾を通して、パティシエの仕事やスイーツをデザインする楽しさに触れていただきます。完成したクッキーは、ランチ後のデザートとしてお楽しみください。

ホテルオークラ東京ベイの料理教室で、お子様の夏の思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

2026年5月15日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ



和食教室イメージ



洋食教室イメージ



中国料理教室イメージ

『【ホテルで楽しむ！学びの体験】親子クッキング』開催概要

開催日・内容：

2026年7月29日（水）日本料理「太巻き寿司」

2026年8月5日（水）西洋料理「手作りマヨネーズ」

2026年8月19日（水）洋菓子「デコレーションクッキー」

2026年8月26日（水）中国料理「シューマイ」

時間：受付 10：30～／親子クッキング 11：00～／ランチ 12：00～

場所：＜親子クッキング＞ホテルオークラ東京ベイ マーガレットルーム（地下1階）

＜ランチ＞ホテルオークラ東京ベイ マルチスペース コアメゾン（1階）

対象：4～12歳のお子様を含むご家族・グループ

人数：各日お子様最大20名様（1組につき大人1名の付き添いが必要です。）

※大人1名様とお子様1名様の計2名様より承ります。

※お子様のみの参加は承っておりません。

料金：大人 ¥6,500、4～12歳 ¥3,000（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/642/>

【お問い合わせ】料飲オフィス TEL 047-355-5139

※アレルギー対応はしていません。

※事前予約制です。

※写真はすべてイメージです。

2026年5月15日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

ホテルオークラ東京ベイについて

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。心身ともにおくつろぎいただける優雅なご滞在で素敵な旅の思い出をお作りください。

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>



本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京ベイ セールス&マーケティング部 広報担当 関根・富田

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜 1-8 / Phone:047-355-3338・FAX:047-350-2800 / pr@okuratokyobay.net