



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年6月30日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

プロが教えるクッキングやテーブルマナー体験イベントを楽しみながら、親子で最高の夏の思い出づくりに
親子テーブルマナー教室・クッキング教室・リトルパティシエ教室を開催

期間：2022年7月29日(金)、8月8日(月)、8月10日(水)、8月15日(月)～8月17日(水)、8月23日(火)



夏休み期間に親子で生パスタとデザート作り体験を楽しめるイベントを開催



リトルパティシエ教室はシェフパティシエよりロールケーキの作り方を学べる

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地：東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人：山田 弘之)では、夏休みに向けて、親子で一緒に楽しめる体験イベント「親子テーブルマナー教室」、「親子クッキング教室」、「リトルパティシエ教室」を日程限定で開催いたします。食材にふれて食べ物の大切さを知り、食事を通じてマナーを学び、お子様の成長に大切な食育イベントの数々をご用意いたしました。

ホテルのメインダイニングでフランス料理を提供する「ラ・プロヴァンス」にて、店舗マネージャー兼ソムリエの庄司晃大が講師による、テーブルマナーの基本を親子で学ぶことができる「親子テーブルマナー教室」を開催いたします。非日常空間で本格的なフレンチコースをご堪能いただきながら、カトラリー・ナプキンの扱い方から美しい食事の姿勢やエレガントな所作を分かりやすくレクチャーいたします。また、テーブルマナーに関するクイズを出題し、一番早くお答えいただいたお客様に世界三大珍味をお届けするイベントを取り入れながら、お子様へ楽しくレクチャーいたします。

親子クッキング教室では、イタリアンダイニングジリオンのシェフ阿部洋平による、生パスタとデザートを簡単に作る方法を楽しみながらレクチャーいたします。蝶々型の生パスタ「ファルファッレ」を、生地を練るところから実際に作っていただき、デザートとして「カッサータ」と呼ばれるイタリアン風アイスクリームを一緒に作ります。少人数のため、目の前でプロの手による実演をご覧いただき、シェフと触れ合いながら和やかな雰囲気の中で料理作りを体験していただけます。お食事は、メインディッシュの肉料理や実際に作ったパスタが付き、コース仕立てで提供いたします。さらに、お子様にはホテルオリジナルのエプロンとコック帽をご用意し、記念としてお持ち帰りいただけます。

シェフパティシエによる、お子様が大好きなロールケーキの作り方を学べる「リトルパティシエ教室」では、ふわふわのスポンジ生地に、生クリームとお好みのフルーツを並べて、巻き上げまでして完成させ、世界で一つだけのオリジナルフルーツロールケーキをお作りいただけます。さらに、チョコペンの使い方を学び、プレートにチョコペンで絵柄やメッセージを書くことに挑戦していただけます。お子様にはホテルロゴ入りのエプロンとコック帽を身に付けて、本物のパティシエになった気分を味わっていただき、親子で楽しみながらお菓子作りを体験することで、お子様の創造性や発想力が思う存分に発揮され、作り上げた達成感を体感していただくイベントです。

今年の夏は、お子さまの夏休みの自由研究や夏の思い出づくりに、プロから学ぶホテルならではの体験イベントをぜひご家族みなさまでご参加ください。

< 概 要 >

【イベント内容】

《親子テーブルマナー教室》

【日時】第1回：7月29日(金)／第2回：8月8日(月)／第3回：8月16日(火) 12:00～13:30

【場所】ファインダイニング ラ・プロヴァンス

《親子クッキング教室》

【日時】第1回：8月10日(水)／第2回：8月23日(火) 14:00～16:00 【場所】イタリアンダイニング ジリオン

《リトルパティシエ教室》

【日時】第1回：8月15日(月)／第2回：8月16日(火)／第3回：8月17日(水) 13:30～15:30 【場所】宴会場ルグラン

【ご予約・お問い合わせ】 <https://www.interconti-tokyo.com/news/event/wonderful-summer2022.html>

【添付資料】 親子テーブルマナー教室、親子クッキング教室、リトルパティシエ教室について、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツ

《親子テーブルマナー教室》

【開催日程】 第1回:7月29日(金)／第2回:8月8日(月)／第3回:8月16日(火)

【開催時間】 12:00～13:30(受付 11:30～)

【場所】 ファインダイニング ラ・プロヴァンス／1F

【料金】 親子1組 ¥13,000(大人 ¥7500 & 子供 ¥5500、消費税・サービス料込み)

※料金には大人1名様とお子様1名様のテーブルマナーレッスン料、修了証、お食事、お飲物(1名様につき1杯)。

※人数追加の場合は、大人1名様につき¥6,500、お子様1名様につき¥5,500にてご参加いただけます。

【参加対象】 小学3年生～中学生のお子様とその保護者の方

【定員】 15組40名様

【レクチャー内容】

テーブルマナーの歴史／テーブルでの所作(椅子の座り方、ナフキンのかけ方、グラスの持ち方)／ナイフ、フォークの使いかた(前菜、魚料理、肉料理)／スープの飲み方／パンの食べ方(バターの付け方など) 他

【メニュー】 食前酒:大人はワイン、お子様はジュース

前菜 :パレット・アート・オードブル～芸術家が愛した南仏プロヴァンスより 五種の味覚～

冷前菜:サーモンのミキュイ ジャガイモのパンケーキとリンゴのジュレ

魚料理:穴子のベニエ カボチャのブルーテ

肉料理 :信玄鶏とトリュフのパイ包み焼き

デザート:パイナップルのスフレグラス ココナッツのエスプーマ

お飲物 :大人はコーヒー または 紅茶、お子様はジュース

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/plan/lp-manner.html>



店舗マネージャーが本格的なフランス料理のマナーを丁寧にレクチャー



カトラリーの扱い方などのテーブルマナーを学ぶ



本格的なお食事を楽しみながら親子でマナーが学べるイベント

<ラ・プロヴァンス兼ジリオン 副支配人 庄司章大プロフィール>

国内のフランス料理やイタリア料理のレストランで20年以上のキャリアを築く。現在は、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンの店舗責任者として従事。ソムリエをはじめ、日本酒利き酒師、シガーマネージャーの資格を取得しており、当ホテルのすべてのレストランのワインを選定し、季節に合わせたフェアなどを企画。



「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」について

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事を旨し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。



《親子クッキング教室》

【店名】イタリアンダイニング ジリオン / 1F

【開催日程】第1回:2022年8月10日(水) / 第2回:8月23日(火)

【開催時間】14:00~16:00(受付 13:30~)

【料金】親子1組 ¥13,000(大人 ¥7000 & 子供 ¥6000)

※料金には大人1名様とお子様1名様の参加費、講師代(レシピ付き)、お食事、税金、サービス料が含まれます。

※追加のお子様は1名様につき¥6,000にて参加いただけます。

※お子様はホテルオリジナルエプロンとコック帽付き。

※前回ご参加の方でオリジナルエプロンをお持ちの方は親子1組¥12,000にてご参加いただけます。

【参加対象】小学生以上のお子様と保護者の方

※保護者の方は1名での参加となります。

※保護者1名様とお子様2名様でのご参加も可能です。

【定員】各回9組最大18名様

【スケジュール】13:30~ 受付

14:00~15:00 シェフ阿部洋平によるパスタ「ファルファッレ」と

デザート「カッサータ」の作り方のレクチャーおよびクッキング体験

15:00~16:00 レストラン内にてお食事

【メニュー(共通)】前菜:季節彩るイタリア前菜盛り合わせ

スープ:本日のスープ

パスタ:お好きな形に作ったパスタ(カルボナーラまたはフレッシュトマトソース)

メイン:地中海ポークのロースト

デザート:サマーイタリアンデザート

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-cooking.html>



シェフより蝶々型の生パスタ「ファルファッレ」の作り方をレクチャー



華やかで簡単に作れるイタリア風アイスクーキ「カッサータ」



ホテルロゴ入りのエプロンとコック帽をご用意

<イタリアンダイニング ジリオン料理長 阿部洋平プロフィール>

1998年に「レストランキャンティ飯倉本店」に入社し、4年間イタリア料理の基礎を学ぶ。
2002年より「レストランファロ資生堂」にて4年間在籍し、各部門のシェフを経験する。
その後南麻布にあった「アロマフレスカ(現在一つ星)」の原田シェフの下で、魚・肉のメイン料理を担当。
2009年にシャングリラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチエーレ」に入社し、
3年間イタリアン人シェフ パオロ・ペロシ氏の下で新イタリア料理を学び、経験を積んだ。
2012年11月にホテルインターコンチネンタル 東京ベイに入社し、2013年3月より新規オープンの
「イタリアンダイニング ジリオン」の料理長に就任。2015年7月より日本イタリア料理協会会員。
2018年10月より2019年3月まで西武鉄道のプロモーション 西武 旅するレストラン「52席の至福」のメニューを監修。



「イタリアンダイニング ジリオン」について

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャルティフルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセル」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



《リトルパティシエ教室》

【場所】宴会場ルグラン/ 4F

【開催日程】第1回:8月15日(月)／第2回:8月16日(火)／第3回:8月17日(水)

【開催時間】13:30～15:30(受付 13:00～)

【料金】1家族(2名) ¥6,000

※料金には大人1名様とお子様1名様の参加費、講師代(レシピ付き)、ロールケーキ、お飲物、税金、サービス料が含まれます。

※お子様はホテルオリジナルエプロンとコック帽付き。

※大人1名追加の場合は、¥1,000追加となります。

※お子様1名追加の場合は、エプロンとドリンク込みで¥3,000追加となります。

ただし、ロールケーキは、ご家庭で1つとなります。

【参加対象】小学生以上のお子様と保護者の方

※保護者の方は1名での参加となります。

※保護者1名様とお子様2名様でのご参加も可能です。

【定員】1日12組限定

【スケジュール】13:00～ 受付

13:30～14:30 ロールケーキの作り方のレクチャーを受けながらパティシエ体験をしていただきます。
世界に1つのオリジナルロールケーキをお子様と一緒に作りいただきます。

14:30～15:00 ご試食

【ご予約・お問い合わせ】 営業部 03-5404-3918(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/news/event/little-patisier.html>



一人ひとり丁寧に優しくロールケーキの作り方をレクチャー



プロが教える本格的なロールケーキとチョコペンアート



好きなフルーツで自由にデコレーションし、自分だけのオリジナルロールケーキを作る

<シェフパティシエ八尾綱紀プロフィール>

専門学校の学内のコンクールで、チョコレートでバイオリン、ピアノ、チェロを作り600人中3位(銅賞)を受賞したときに、初めて朝まで徹夜して作品を作り、お菓子作りが本当に楽しく、夢中になれると気付く。それ以来お菓子に魅了され、今でも食べ歩きなどを趣味にしており、パティシエの仕事に誇りを持ち、日々鍛錬している。

ザ・キャピトル東急ホテルでスーシェフとして約7年、主にウエディングケーキやチョコレート細工など多岐にわたる業務を経験。RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月にホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに就任。

お客様に感動を与えられるようなケーキによるサプライズや、妥協を許さないクオリティーの高いお菓子作りを目指して、日々精進している。



本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石、鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食事前トレイの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。
- 3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策
 - ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
 - ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
 - ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.comその他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental
www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。