



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年6月23日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

夏休み自由研究におすすめ！プロから学ぶテーブルマナーやクッキング体験イベントで夏休みの思い出作りを

『星の王子さま』とのコラボレーションによる親子体験イベント

開催日：2025年7月28日(月)～8月21日(木)



プロからドームケーキの作り方を学べるイベント「リトルパティシエ体験」



『星の王子さま』とのコラボレーション限定特典付き

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:宮田 宏之)では、開業30周年及び星の王子さまの日を記念し、『星の王子さま』とのコラボレーションによる夏休み限定の親子体験イベントを開催いたします。親子で一緒に楽しみながら学べるプログラムとして、「親子テーブルマナー教室」、「親子クッキング教室」、「リトルパティシエ体験」、「フラワーアレンジメント体験&親子ランチ」を日程限定で実施いたします。

親子テーブルマナー教室では、「ラ・プロヴァンス」の店舗マネージャー兼ソムリエの庄司晃大が監修のもと、テーブルマナーを基礎からレクチャーいたします。テーブルマナーの星を訪れた皆様には実際の所作やナイフ、フォークの使い方などを、本格的なフレンチコースを楽しみながら学んでいただきます。

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 阿部洋平が、モッツアレラチーズの仕上げとカタラーナの作り方を実演しながらレクチャーいたします。物語で語られている「大切なものは目に見えない」という言葉の通り、料理に込める思いや時間の大切さを感じていただき、終了後はお子さまが実際に体験したイタリアン料理をコース仕立てでお召し上がりいただけます。

リトルパティシエ体験では、エグゼクティブシェフパティシエ 永井翔也レクチャーのもと、世界にひとつだけの惑星ドームケーキを作っていただきます。スポンジ生地クリームを塗り、お好みフルーツを2段に分けてのせ、仕上げは一輪のバラと名前入りのアイシングクッキーで飾り付けていただき、体験後はお子さまが作ったドームケーキをお召し上がりいただけます。

フラワーアレンジメント体験&親子ランチでは、一輪のバラを中心にお好みのお花で光るオリジナルハーバリウムドーム“Blooming Star”を作っていただき、完成後は海を望むレストラン マンハッタンにて『星の王子さま』をモチーフとしたランチコースをお楽しみいただけます。

ご参加いただいたすべてのお子さまへ修了証を贈呈いたします。さらに、『星の王子さま』とのコラボレーション限定オリジナルカード、オリジナル缶バッジを特典としてお付けし、親子クッキング教室とリトルパティシエ体験には、オリジナルエプロンとコック帽が付き、詳しい作り方を載せたレシピをお渡しいたします。

夏の思い出作りや夏休みの自由研究に、ホテルでの体験イベントをご家族皆さまでお楽しみください。

<概要>

★親子テーブルマナー教室

【日時】2025年7月28日(月)、7月30日(水)、8月4日(月)、8月8日(金)、8月18日(月) 12:00～13:45

【場所】ファインダイニング ラ・プロヴァンス / 1階

★親子クッキング教室

【日時】2025年7月29日(火)、8月6日(水)、8月19日(火) 14:00～16:00

【場所】宴会場 カールトン / 4階

★リトルパティシエ体験

【日時】2025年8月11日(月)、8月12日(火)、8月13日(水) 13:00～15:30

【場所】宴会場 ウィラード / 5階

★フラワーアレンジメント体験&親子ランチ

【日時】2025年7月29日(火)、8月6日(水)、8月19日(火) 14:00～16:00

【場所】レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン / 6階

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/feature/sp-parent-child-event_2025.html

【添付資料】各イベントの詳細、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて



レストランでの基礎的なマナーを
楽しくレクチャーするテーブルマナー教室

＜親子テーブルマナー教室＞

【開催日程】第1回：7月28日(月)／第2回：7月30日(水)／第3回：8月4日(月)
第4回：8月8日(金)／第5回：8月18日(月) ※各回定員12組44名様

【開催時間】12:00～13:45(受付 11:30～)

【場所】ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1階)

【料金】親子1組2名様 ￥16,500(大人￥10,000+子供￥6,500、消費税・サービス料込)
* 追加 大人￥10,000／子供￥6,500

※テーブルマナーレッスン料、修了証、マナーBOOK、お食事、お飲物(1名様につき1杯)を含む

【内容】テーブルマナーの歴史、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・フォークの使い方(前菜、魚料理、肉料理)、スープの飲み方、パンの食べ方
お食事を楽しみながらマナーを学んでいただきます。

【参加対象】小学3年生以上のお子さまとその保護者の方

【詳細・ご予約】

https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-parent-child-table-manners_2025.html

＜ラ・プロヴァンス兼ジリオン 支配人 庄司晃大プロフィール＞

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。
近年では、情報サイトの「テーブルマナー」ページへの取材協力や、企業へのレッスンも行う。



＜親子クッキング教室＞

【開催日程】第1回：7月29日(火)／第2回：8月6日(水)／第3回：8月19日(火) ※各回定員15組

【開催時間】14:00～16:00(受付 13:30～イタリアンダイニング ジリオン／1階にて)

【場所】クッキング体験会場：宴会場 カールトン(4階)

お食事会場：イタリアンダイニング ジリオン(1階)

【料金】親子1組2名様 ￥16,000(大人￥9,500+子供￥6,500、消費税・サービス料込)
* 追加 大人￥9,500／子供￥6,500

※クッキング教室レッスン料、修了証、オリジナルエプロン、コック帽、お食事、お飲物(1名様につき1杯)を含む

【内容】シェフ 阿部洋平によるモッツアレラチーズとデザート作り方のレクチャーおよびクッキング体験、体験後のお食事

【参加対象】小学生以上のお子さまとその保護者の方

【詳細・ご予約】

https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-parent-child-cooking_2025.html

＜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。「レストランファロ資生堂」、「アロマフレスカ(現在一ツ星)」、シャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチェーレ」で経験を積む。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した「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。



＜フラワーアレンジメント体験&親子ランチ体験＞

【開催日程】第1回：8月7日(木)／第2回：8月21日(木)

※各回定員10組(保護者1名様につきお子さま2名様まで)

【開催時間】11:30～14:00(受付 11:00～)

【場所】レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン／6階

【料金】親子1組2名様 ￥17,000(大人￥8,000+子供￥9,000、消費税・サービス料込)
* 追加 大人￥8,000／子供￥9,000

※フラワーアレンジメント体験料、修了証、お食事、お飲物

【内容】フローリストによるオリジナルハーバリウムの作り方のレクチャー、体験後のお食事

【参加対象】小学生以上のお子さまとその保護者の方

【詳細・ご予約】

https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-parent-child-flower-workshop_2025.html

＜マンハッタン料理長 村上諄(むらかみ よしみ)プロフィール＞

2013年4月日本大学 生物資源科学部 食品生命学科卒業後、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社。フレンチレストラン「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」にてフランス料理の基礎を学ぶ。2023年9月にレインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンの料理長に就任。お客様に喜んでいただくことを一番に考え、味、彩り、コースのバランスを考えながら日々料理に向き合う。ここでしか味わえない料理の創作と提供することを常に心がけ、再び訪れたいようなお店づくりを目指している。



お食事をしながらテーブルマナーを学べる



ナイフ・フォークの使い方、スープの飲み方など基礎知識をレクチャー



モッツアレラチーズに触れるクッキング体験



体験後、コースにしてご提供



お好みのお花でつくるフラワーアレンジメント体験



光るハーバリウムドーム『Blooming Star』



体験後は『星の王子さま』をモチーフにしたランチタイム

<リトルパティシエ体験>

【開催日程】第1回:8月11日(月)／第2回:8月12日(火)／第3回:8月13日(水)

※各回定員30組(保護者1名様につきお子さま2名様まで)

【開催時間】13:30～15:30(受付:13:00～)

【場所】宴会場 ウィラード(5階)

【料金】親子1組2名様 ¥15,000(大人¥3,000+子供¥12,000、消費税・サービス料込)

*追加 大人¥3,000/子供¥12,000

※リトルパティシエ体験料、修了証、オリジナルエプロン、コック帽、ドームケーキ、お飲物

※ドームケーキはご参加されるお子さま1名様につき1つとなります

【内容】エグゼクティブシェフパティシエ 永井翔也によるドームケーキの作り方のレクチャーおよびクッキング体験、体験後のお食事

【参加対象】小学生以上のお子さまとその保護者の方

【詳細・ご予約】https://www.interconti-tokyo.com/feature/little-patisserie_2025.html



『My Little Planet』



お名前入りのクッキーで仕上げ

<エグゼクティブシェフ パティシエ 永井 翔也(ながい しょうや) プロフィール>

帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後、独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。菓子作りは“アート”、つまり個性を表現する作品であり、失敗はあっても不正解は無く全てが正解という想いから、固定概念を取り払った自由な発想が欠かせないと考え、日々菓子作りに向き合う。



<『星の王子さま』について>

作者アントワヌ・ド・サン＝テグジュペリは1900年6月29日、フランス・リヨンに生まれました。代表作『星の王子さま』は、彼が第二次世界大戦中の1942年にアメリカで執筆し、翌1943年にニューヨークで初版が英語とフランス語で同時に出版されました。シンプルで美しい水彩画と哲学的なメッセージが特徴のこの物語は、大人と子どもの両方に深い感動を与え続けています。



『星の王子さま』はサン＝テグジュペリの人生観や人間愛が色濃く反映された作品であり、彼の体験した飛行士としての冒険や孤独、友情が物語に深みを与えています。砂漠に不時着した飛行士が小さな星からやってきた王子と出会い、彼の語る不思議な旅の記憶を通して“本当に大切なもの”とは何かを問いかけます。

この作品は世界中で翻訳され、現在では600以上の言語・方言に訳され、累計発行部数は3億部を超える世界的名作となっています。

●『星の王子さま』日本公式サイト: <https://lepetitprince-japon.com/>

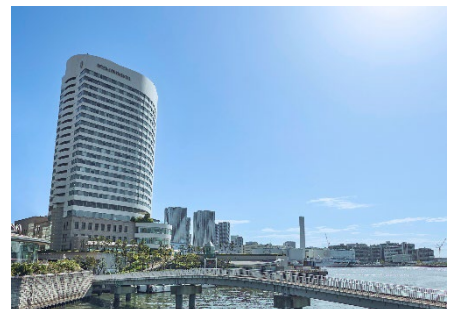
Le Petit Prince®

Le Petit Prince® 星の王子さま® All TM properties of POMASE 2025

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、鷹見、山崎、チェンバレン
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。 <https://www.interconti-tokyo.com/>



<インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて>

インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて:

インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッベが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。