



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

夏休み親子体験イベントを開催

開催日：2026年7月30日(木)～8月21日(金)



ホテルクオリティのショート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」



シェフと交流しながら、チーズやイタリアンデザート作りに挑戦するクッキング体験

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、夏休みに向けて日程限定で、親子体験イベントを開催します。親子で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」を実施します。

親子テーブルマナー教室では、ホテルのメインダイニングとしてフレンチを提供する「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した本格的なテーブルマナーを基礎からレクチャーいたします。ナイフやフォークの使い方をはじめ、テーブルマナーの歴史などクイズを交えながら和やかな雰囲気の中で学んでいただけます。お子様の初めてのマナー体験には勿論、大人の方にも改めてマナーに触れていただける内容です。

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 阿部洋平監修によるモッツアレラチーズとイタリアンドルチェ作りに挑戦します。出来立ての国産乳製品の魅力を伝える「フレッシュチーズスタジオ」とのコラボレーションの下、プロによるモッツアレラチーズ作りをレクチャーいたします。また、シェフによる技を間近でご覧いただきながら本格ティラミス仕上げをさせていただきます。終了後は、お子さまが実際に作ったモッツアレラチーズとデザートを取り入れたイタリアンコース料理をご堪能いただけます。お土産には、「フレッシュチーズスタジオ」にこだわりのブッラータをご用意。是非ご家庭で、イベントの思い出とともに楽しめください。

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 永井翔也のレクチャーのもと、ホテルクオリティの本格ショートケーキを作っていただけます。クリームを立て方や美しいナッペの仕方など基礎を学びながら、いちごやベリー、カラーメレンゲなどで華やかに飾りつける工程を体験していただけます。仕上げにお子様のお名前入りのアイシングクッキーをプレゼント。クッキング体験後は、お子さまが作ったショートケーキをご家族でお召し上がりいただけます。

ご参加いただいたすべてのおさまへ修了証を贈呈いたします。さらに、親子クッキング教室とリトルパティシエ体験には、ホテル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＞

【イベント概要】

・親子テーブルマナー教室

[日時] 2026年7月30日(木)、8月3日(月)、8月5日(水)
8月17日(月)、8月21日(金) 12:00～13:45

[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] 2026年8月4日(火)、8月6日(木)、8月18日(火) 14:00～16:15

[場所] 宴会場 カールトン

[協賛] フレッシュチーズスタジオ

・リトルパティシエ体験

[日時] 2026年8月10日(月)、8月11日(火)、8月12日(水) 13:30～15:30

[場所] 宴会場 ウィラード

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/feature/sp-parent-child-event_2026.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&リゾートについて



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30日(木)／第2回:8月3日(月)／第3回:8月5日(水)
第4回:8月17日(月)／第5回:8月21日(金) ※各回定員12組

【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 ¥16,000(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

※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、パンの食べ方など、
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_2026.html



お食事を楽しみながら
テーブルマナーを学べる



ナイフ・フォークの使い方や
マナーの歴史まで基礎知識をレクチャー

<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。



レストラン支配人 庄司晃大

<親子クッキング教室>

【開催日程】第1回:8月4日(火)／第2回:8月6日(木)／第3回:8月18日(火) ※各回定員15組

【開催時間】14:00～16:15(受付: 13:30～イタリアンダイニング ジリオン/1階にて)

【場所】クッキング教室会場: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、ホテルオリジナルエプロン、コック帽、お土産
お食事、お飲物(1名様につき1杯)を含む

【内容】フレッシュチーズスタジオスタッフによるモッツアレラチーズの作り方レクチャー、
シェフによる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
お土産は、大人の方にはブッラータ、お子様にはアクリルスタンドキーホルダーをご用意。
※特典内容は変更になる場合がございます。

【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_2026.html



モッツアレラチーズ作りに挑戦



体験後にコースをご用意

<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。「レストランファロ資生堂」、「アロマフレスカ(現在一つ星)」、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「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。



料理長 阿部洋平

「フレッシュチーズスタジオ」について

「できたて、しあわせ。」のメッセージのもとに、できたての国産乳製品の魅力を伝える
できたてチーズブランドです。

2025年7月3日、世田谷区深沢にFRESH CHEESE STUDIO深沢工房店をオープン。



<リトルパティシエ体験>

【開催日程】第1回:8月10日(月)／第2回:8月11日(火)／第3回:8月12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、ホテルオリジナルエプロン、コック帽、

お食事(ショートケーキ)、お飲物

※ショート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 永井翔也によるショート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-patisier_2026.html



オリジナルショートケーキを作るパティシエ体験



名前が入ったアイシングクッキーを飾って完成

<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。



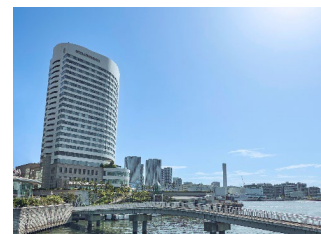
エグゼクティブシェフ パティシエ 永井 翔也

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240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/>



ホテル外観

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、240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・トリッペ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。