



プロから学ぶフランス料理作り体験を楽しみながら、親子で夏休みの自由研究や思い出づくりに
【ダイナースクラブ会員限定】夏休み親子クッキング教室を開催

開催日:8月5日(水) 場所:宴会場「ハーバービューテラス」/3階
主催:ダイナースクラブ フランス レストランウィーク事務局



お子様に向けて、親子で本格的なフランス料理作り体験を楽しみながら「食」への興味関心を育む、クッキングイベントを開催

プロが教えるフレンチ「魚介のマリネとコンソメジュレ」(奥)と「シャルロット」(手前)

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、ダイナースクラブが協賛する「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」に賛同し、食育の一環として親子で一緒に「作る楽しさ」と「食べる楽しさ」を体験できる、ダイナースクラブ会員限定のイベント「夏休み親子クッキング教室」を8月5日に開催いたします。

9月18日(金)から10月18日(日)までの期間中、16年連続となる日本最大級のフランス料理イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2026」が開催されます。本イベントは、その関連企画として、ダイナースクラブ会員のお客様に向け、弊ホテルとのコラボレーションにより実施する親子参加型のクッキングイベントです。

海辺のポートハウスをイメージした開放感あふれる会場にて、N.Y.スタイルのフレンチダイニング「マンハッタン」料理長・村上のレクチャーのもと、「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク2026」のテーマである「シャルロット」と、フランス料理における夏の定番冷前菜「魚介のマリネとコンソメジュレ」の計2品の調理に挑戦していただきます。お子様にはコック帽とダイナースクラブ フランス レストランウィークオリジナルエプロンをご着用いただき、シェフによる実演を間近でご覧いただきながら、親子で料理作りをご体験いただけます。お食事は、レインボーブリッジをはじめとする東京湾岸の絶景を望むレストラン「マンハッタン」にて、実際にお作りいただいた料理を含むホテル特製ランチコースをご用意。イベント終了後には、ご参加いただいたお子様へ、ご家庭でもお楽しみいただけるレシピとイベント修了証をプレゼントいたします。

本イベントを通して、お子様が食材に触れ、自ら料理をすることにより、食やフードロス削減への関心を深めるとともに、好奇心や達成感などを育み、感性を磨く機会を提供してまいります。お子様の新たな一面の発見や、夏休みの思い出づくりに、親子で特別なひとときを過ごされてみてはいかがでしょうか。

<概要>

【開催日時】2026年8月5日(水) 11:30~14:30 (受付:11:15~3階ロビー)

【場所】調理会場:宴会場「ハーバービューテラス」/3F

お食事会場:東京オーシャンビューダイニング マンハッタン / 6F

【料金】親子1組 ¥20,000

※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)、修了証、お食事、税金、サービス料が含まれます。

※大人用エプロン、お子様のエプロンとコック帽は会場をご用意いたします。

【参加対象】小学生のお子様(1名)と保護者の方(1名)2名1組 ※ダイナースクラブ会員のお客様が対象です。

【定員】16組最大32名様

【スケジュール】11:15~受付

11:30~13:00 シェフ村上 上諭による前菜1品(魚介のマリネとコンソメジュレ)と

デザート(シャルロット)の作り方のレクチャーおよびクッキング体験

13:20~14:20 お食事 ※お子様が調理したお料理に、メインディッシュを加えたコースを提供いたします。

【申込方法】下記、ダイナースクラブ フランス レストランウィークイベント公式サイトよりオンライン申込

※ご予約は7月1日(水)10時よりスタート

【お問い合わせ】<https://francerestaurantweek.com/news/2026kidscooking/>

[添付資料]ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2026について、店舗紹介、料理長村上プロフィール、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

<ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2026について>

フランス生まれのグルメイベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は今年で16年連続開催。今年「サステナブルフレンチ」をテーマに、9月18日(金)から10月18日(日)までの30日間にわたり開催。地産地消や食品ロスの削減など“サステナブルな取り組み”を反映した特別コースを各地で提供いたします。北海道から沖縄まで全国各地から500店以上のフレンチレストランが参加し、期間中はダイナースクラブ会員でない方も含め、どなたでもリーズナブルな価格でコース料理をお楽しみいただけます。 <https://francerestaurantweek.com/>



「東京オーシャンビューダイニング マンハッタン」について

レインボーブリッジなどの東京湾岸の眺望をお楽しみいただけるレストラン。ランチタイムは、シェフ厳選の冷前菜・焼きたてパン・スイーツをbuffetスタイルでお楽しみいただけます。メインディッシュをお選びいただける「マンハッタン シェフズセレクション プリフィックスbuffet」をご堪能いただけます。ディナータイムは、〈N.Y.グリルフレンチ〉のコーススタイルを提供するダイニングエリアと、〈シャンパンバー〉のテラスエリアをご用意しております。フランス料理をベースにした、本場ニューヨークのグリル料理の文化「熟成」を取り入れたスタイルをお楽しみいただけます。



マンハッタン内観

「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」

1990年生まれ・神奈川県出身。母親の実家が蕎麦屋だったバックボーンを持ち、物心が付いた頃からお客様が喜んでくれる様子を見て嬉しく感じることや、家族に料理を作った際に喜んでもらった経験から、将来は料理人を目指したいという気持ちが芽生える。さらに、外食する機会の中でフランス料理の華やかさやシェフのcocktail姿に憧れ、ホテルのフランス料理に進む。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月に東京オーシャンビューダイニング 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、再び訪れたくなるようなお店づくりを目指している。



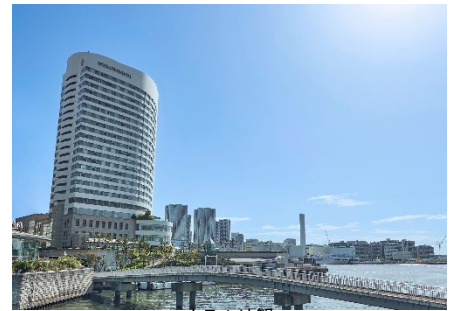
マンハッタン料理長 村上 諄

今年秋のダイナースクラブ フランス レストランウィーク2026期間中は、「サステナブルフレンチ」をテーマに、コースの提供を予定。

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。



ホテル外観

<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