

消費増税後と秋から年末にかけてのホームパーティー需要に！？

1日で5種類のキッシュが味わえ、“作る”と“食べる”をお楽しみいただける 「大人の料理体験教室&スイーツランチbuffet」を開催



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、9月15日（日）より「大人の料理体験教室&スイーツランチbuffet」を開催いたします。

当ホテルでは、2017年より年に数回「大人のスイーツ作り体験教室」を実施しています。毎年多くのお客様にご好評いただき「スイーツ以外にも、家で作ることでできるホテルメイドの料理を教えて欲しい」との声をいただいております。また、本年10月に予定されている消費増税による“家ナカ”でのホームパーティー需要や、秋から年末にかけてのパーティー需要の増加も見込み、様々な食材によって変化を楽しむことができる「キッシュ」の料理体験教室を開催する運びとなりました。

◇総料理長秘伝のレシピを基に、どなたでも楽しめる素材を使ったキッシュ2種類を“作る”体験教室
今回作るのは、ホームパーティーなどのおもてなし料理としても、持ち寄り料理の一品としてもピッタリの華やかなのにどなたでも簡単に作ることができるキッシュ。チーズたっぷりの「エビとチキン」「カニとアボカド」の2種類を作っていただきます。

当日は、当ホテルの総料理長秘伝のレシピを基に、講師を務めるホテル料理人が手順のポイントや応用の仕方などデモンストレーションを交えてレクチャー。実際に、キッシュの土台となるタルト型に食材とたっぷりのチーズを並べ、生クリームや卵を混ぜ合わせたアパタイユを流し込み、オーブンで焼き上げます。参加者は、ご自身が焼き上げたキッシュやレシピをお持ち帰りいただけます。

◇秋の味覚を使った和洋3種類のキッシュを“食べる”スイーツランチbuffet

キッシュが焼き上がるまでの時間は、秋の食材をふんだんに使った「サーモンとオリーブ ほうれん草と茸のキッシュ」や「チキンの炙り焼と栗 米茄子の白味噌キッシュ」、「トリュフ香る南瓜と根菜の豆乳キッシュ」の3種類のキッシュをお楽しみいただけます。その他、buffet形式のサラダ、スープ、パスタ、デザートにはマカロンやタルトが並ぶスイーツbuffetをご用意しました。

概要

大人の料理体験教室&スイーツランチbuffet

- 日程 : 9月15日(日)、16日(月・祝)、20日(金)、21日(土)、22日(日)
- 会場 : ホテル椿山荘東京 宴会場
- 時間 : 受付・集合 10:30
体験教室 11:00~12:30
食事 12:30~14:00
※体験開始前に手洗い等の準備がございます。
※当日の受付場所はバンケット棟3Fロビーまたはインフォメーションデスクにてご確認ください。
- 料金 : お一人様 7,500円 (WEB予約の場合7,000円)
※消費税・サービス料込。
- 内容 (ランチ) : 【アシェット】
<秋のキッシュ3種プレート>
 - ・サーモンとオリーブ ほうれん草と茸のキッシュ
 - ・チキンの炙り焼きと栗 米茄子の白味噌キッシュ
 - ・トリュフオイル香る南瓜と根菜の豆乳のキッシュ【buffet】
<フレッシュリーフサラダバーとフルーツビネガー>
 - ・ミックスリーフ、トマト、紫キャベツ、ミックスビーンズなど<HOT物>
 - ・野菜たっぷりミネストローネ
 - ・2色キヌアと大麦のベジタブルピラフ
 - ・牛タン赤ワインブレゼー デミグラスソース など<デザートbuffet>
 - ・金時芋のタルト
 - ・ベリーのタルト
 - ・チョコレートタルト など<パン各種>
 - ・プティパケット、クルミパン、ブリオッシュ など<オリジナルパフェステーション>
 - ・バニラアイス
 - ・塩キャラメルアイス
 - ・トッピング各種 など<その他>
 - ・フレッシュ&フローズンフルーツ各種※お飲物はフリードリンク (ソフトドリンクのみ)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00~20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/655d14141e6c06b.html>

<その他注意事項>

- ※料理体験教室で作るキッシュのサイズは直径約12cm。
- ※エプロンをご持参ください。
- ※未就学児のご参加はご遠慮ください。
- ※作ったキッシュはお持ち帰りいただけます。
- ※体験教室でのアレルギー食材(エビ・カニなど)の除去等の対応は致しかねます。
- ※最小催行人数に満たない場合、開催を取り止める場合がございます。
- ※仕入れ状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：園部
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。