



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2日(金) 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」への興味を高めるクッキング教室イベントを開催



プロが教えるフレンチ「サラダ ニソワーズ」と「フルーツタルト」(イメージ写真)

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2日に開催いたします。

今年の9月20日(金)から10月14日(月・祝)までの期間中、14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2024」が開催されます。フランス料理をお楽しみいただける関連イベントとして、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る親子クッキング教室を今年も開催いたします。

海辺のボートハウスをイメージした開放感あふれる会場「ハーバービューテラス」にて、フレンチダイニング「マンハッタン」の料理長村上 誼のレクチャーのもと、フランスを代表する郷土料理「サラダ ニソワーズ」をオードブルに仕立てた一品と、フランス発祥の「フルーツタルト」に爽やかなヨーグルトアイスを添えたデザート2品を作る体験をしていただきます。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身に付けて、間近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親子で料理作りを体験していただきます。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一望するレストラン「マンハッタン」にて、実際に作った料理を含むホテルならではの特別ランチコースをご用意。さらに、サステナブルな取り組みやクレジットカードに関する知識を楽しく学べるクイズ大会を実施いたします。イベントが終了後、ご参加いただいたお子様に、ご家庭で実践できるレシピとイベント修了証を授与いたします。

このイベントを通して、お子様が食材に触れて自ら料理をすることにより、食やフードロスの削減への関心と興味を高め、好奇心や達成感など心の発育と感性を磨くことにつながってまいります。お子様の新たな一面の発見や夏休みの思い出づくりに、親子で特別な時間を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

＜概要＞

【開催日時】2024年8月2日(金) 12:00~14:30(受付:11:30~3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: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 / 6F

【料金】親子1組 ¥15,000

※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でご用意いたします。

【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】11:30~

受付

12:00~13:15 シェフ村上 誼によるお料理1品(サラダ ニソワーズ)と

デザート(フルーツタルト)の作り方のレクチャーおよびクッキング体験

13:15~14:30 お食事 ※お子様が調理したお料理が付きコース仕立てでご提供いたします。

【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(月)10時よりスタート

【お問い合わせ】<https://francerestaurantweek.com/magazine/dskids/>

<ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2024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13年連続開催。今年9月20日(金)から10月14日(月・祝)までの24日間に開催、「日本の食文化を応援! トレ・ボン 日本のテロワール」をテーマに、和食材を取り入れたフレンチの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/>



「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」について

東京を代表するレインボーブリッジ、東京スカイツリーや隅田川の夜景をお楽しみいただけるダイニングエリアでは(N.Y.グ릴フレンチ)のコーススタイル、テラスエリアでは<シャンパンバー>と2つのハイセンスなエリアをご用意しておりますので、お客様のその日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。



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い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2024期間中は、旬の和食材を取り入れながら「パリのビストロ」をイメージした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、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220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的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、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。