

2013年9月

ザ・プリンス パークタワー東京

ホームパーティーでのおもてなしに役立つ

ベジタブル・カッティングセミナー

【期日：2013年10月21日（月）・2014年1月31日（金）】

ザ・プリンス パークタワー東京（所在地：東京都港区芝公園 4-8-1、総支配人：武井 久昌）では、料理を華やかに飾る『ベジタブル・カッティング』の技法を学べるセミナーを開催いたします。

『ベジタブル・カッティング』とは野菜を食べやすく見た目にも美しくカットし飾る技法です。ご自宅でのホームパーティーが流行している中、おもてなし料理にぴったりな『ベジタブル・カッティング』は女性からの注目が高まっております。

セミナーでは、季節に合わせた野菜のカッティングと飾り方を学んでいただいた後、学んだカッティングを施した野菜を使用したランチをお召し上がりいただけます。

【期 日】2013年10月21日（月）・2014年1月31日（金）

【時 間】（セミナー）11:30A.M.～1:00P.M. （ランチ）1:15A.M.～2:30P.M.

【料 金】1名さま¥7,500 ※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

【場 所】（セミナー）メロディーライン（1F）

（ラ ン チ）2013年10月21日 日本料理 芝桜（B1）

2014年1月31日 中国料理 陽明殿（B1）

【内 容】『ベジタブル・カッティングの技法書』著者 高梨 由美氏による
ベジタブル・カッティング講座／体内環境プチセミナー
・カッティング技法が施された野菜を使用したランチ



講師

フルーツアートデザイナー協会 代表 高梨 由美

フルーツアレンジメントデザイナー/体内環境師。

2010年3月、日本コンシェルジュアソシエーションを設立。

「カラダKIREIレシピ」の考案や各種セミナー、後進の育成にあたる。

2010年4月、一般社団法人日本フルーツアートデザイナー協会

（旧名称・日本フルーツアートクリエイター協会）を設立。

フルーツアートのブランディングおよびフルーツアートスクールを展開。

2013年6月、誠文堂新光社より著書『ベジタブル・カッティングの技法書』を発行。



お客さまからのお問合せ

ザ・プリンス パークタワー東京

TEL: 03-5400-1111(代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略(広報担当)

TEL: 03-5400-1180 FAX: 03-5400-1174

http://www.princehotels.co.jp/parktower

でかける人を、ほほえむ人へ。

西武グループ