

報道資料

2010年5月21日

## グランドプリンスホテル赤坂

1日2組限定

## 親子で食育教室ステイ

2010年6月4日(金)~9月24日(金)の金曜宿泊

(除外日…7月2日・16日、8月27日)

グランドプリンスホテル赤坂（所在地：東京都千代田区紀尾井町1-2、総支配人：松下学）では、2010年6月より、お子さまの成長を応援する新しい宿泊プランを販売いたします。子ども手当の支給により、学校以外でのお稽古ごとや語学などお子さまの将来を考えた教育が注目されるなか、シェフとの交流を通じてホテルならではの食育をご体験いただけます。

早朝、料理長と一緒に築地市場に食材の買出しに出かけ、築地の魚屋さんの案内で、普段なかなか目にすることのない生きた魚の姿や、大きな鮪など目で見て体験をしていただきます。

また、競り場や船の停留所など築地ならではの施設も見学していただきます。

その後、買った食材と一緒にホテルへ持ち帰り、シェフがお子さまと一緒に厨房でフランス料理の料理教室を行います。ソース作りや、オードブルの飾りつけなど、ゆっくりと一緒に進めていきますので、お料理をしたことのないお子さまも、安心してご参加いただけます。

出来あがったお料理は、お父さま、お母さまと一緒に新館40Fのレストラン「ブルーガーデニア」でランチとして召しあがりください。

シェフとの一日を通して食材への興味や、お料理の楽しさを体験していただければ幸いです。

築地市場見学・食材選び

ホテル厨房での料理教室

作ったお料理でのランチタイム

お子さまのコックコートをプレゼント



タイムスケジュール例  
(土曜日)

8:00	ホテル出発(新館ロビーより車にて)
8:30	築地市場着 食材選び
10:30	ホテル着
11:00~12:30	料理教室(2品)
12:30~14:00	ご昼食(作ったお料理+ランチブッフェ)
15:00	チェックアウト

この資料に関するお問合せ先

グランドプリンスホテル赤坂 広報/担当:新倉、尾上

TEL: 03-3234-1114 FAX: 03-3234-1179 <http://www.princehotels.co.jp/akasaka>

株式会社プリンスホテル マーケティング推進部 企画広報チーム/担当:赤坂、厚地

TEL: 03-5928-1154 FAX: 03-5928-1514 <http://www.princehotels.co.jp/>

## 「親子で食育教室ステイ」

期 間：2010年6月4日(金)～9月24日(金)の金曜宿泊

除外日…7月2日・16日、8月27日

料 金：おとな 1名さま	おとなが1名さまの場合	¥ 19,000
	おとなが2名さまの場合	¥ 17,500
	おとなが3名さまの場合	¥ 17,000
	おとなが4名さまの場合	¥ 14,500
こども 1名さま		¥ 13,000

料金には、1泊、朝食、料理教室(食材・昼食含む)、サービス料・消費税が含まれております。宿泊税は含まれておりません。  
おとなのみ、こどものみでのご予約はできませんので、あらかじめご了承ください。

お子さまは4歳～15歳までとさせていただきます。

おとな、こども合計5名さままでご予約いただけます。

2名さま利用はツインまたはダブルルーム、3名さま利用はツインルーム+エキストラベッド、4名さま利用は  
スイートルーム(4ベッドタイプ)または和室スイートルーム、5名さま利用は和室スイートルームをご利用いただけます。  
チェックインタイム 2:00P.M. / チェックアウトタイム 3:00P.M.  
ご宿泊の1週間前までにお申込みください。  
築地市場への買い出しは汚れてもよい服装でお越しください。

### 築地市場見学・食材選び

ご宿泊翌日の朝食後、料理長と一緒に築地へ買いだしに出かけます。

築地場内で、実際に魚屋さんに並ぶ魚を見ながら、

その日に使う食材を選びます。

季節によって変わる旬の魚や、色々な魚貝の種類を

間近で見ながら学んでいただきます。

汚れてもよい服装、歩きやすい靴でお越しください。

往復は、ホテルの車にて送迎いたします。



### ホテル厨房での料理教室

買ってきたお魚を使って、シェフと一緒にフランス料理を作ります。

ホテルの厨房でコックコートに着替えて、本格フレンチに挑戦。

旬のお魚を使ったオードブルと、メインディッシュと一緒に

仕上げていきます。(仕入れの状況により、メニューは変更になる場合はございます。)

ご家庭でもできるソースの作り方や、盛り付けを教わりながら、

料理の楽しさを学んでいただけます。



### 作ったお料理でのランチタイム

一緒に作ったお料理は、最上階のレストラン「ブルーガーデニア」でランチとしてお召しあがりいただきます。お料理は、レストランのスタッフが通常のコースと同じようにサービスさせていただきます。

築地で見た食材が綺麗な一皿に生まれ変わるのは、

お子さま自身にもきっと驚きの体験です。

ランチには、その他にランチブッフェのお料理もお召しあがりいただけます。



### お子さまのコックコートをプレゼント

お子さまが料理教室の際に着用したコックコートをそのままプレゼントいたします。

ご滞在の思い出に、ぜひお持ち帰りください。

「親子で食育教室ステイプラン」のご予約・お問合せは  
グランドプリンスホテル赤坂  
TEL.(03)3234-1111  
予約係にて承ります。