



フレンチの味わいをご家庭で

滝口料理長のクッキングセミナーを開催

2018年10月10日(水)

オリエンタルホテル 東京ベイ（千葉県浦安市 総支配人/森山真也）では、2018年10月10日(水)に、ホテル2階レストラン グランサンクの滝口料理長によるクッキングセミナーを開催します。



今回のセミナーは、フランス料理の決め手となる「ソース」がテーマ。まずは基本となるベシャメルソースを作り、このソースと身近な食材を使った、フランスではカフェの定番メニュー、「クロックムッシュ」をお教えします。またフレンチの味わいをご家庭で楽しめる3種のバターソースも伝授。焦がしバターを使った魚料理、ハーブや香辛料の香りが特徴的なカフェドパリバターを使った肉料理、パセリたっぷりのグリーンが映えるエスカルゴバターソースを使った簡単おつまみメニューを予定しています。

普段はお客様が入ることのない厨房でシェフの技を見学する、人気のクッキングセミナー。セミナーの後はレストラン グランサンクにて、題材の料理を含む特別ランチをご賞味いただきます。

滝口料理長クッキングセミナー

開催日 : 2018年10月10日(水)

【セミナー】11:00～ 【お食事】12:30～

募集人数 : 20名様まで(予約制)

内 容 : ホテル内厨房にて料理のセミナー

レストラン グランサンクにて、セミナー料理を含む特別ランチ

参加費 : 5,000円(ランチ付き) 税金・サービス料込

問い合わせ : 047-350-8561 (レストラン予約)

そ の 他 : クッキングセミナーは着席の座学と見学です。実技はございません。

レストラン グランサンク

料理長 滝口 貴之 (たきぐち たかゆき)

東京ディズニーシー・ホテルミラコスタ「ベッラヴィスタ・ラウンジ」、
グランドハイアット東京「フレンチキッチン」、アンダーズ東京の開業等で研鑽を積み、
2017年4月、オリエンタルホテル 東京ベイのレストラン グランサンク料理長に就任。
トレンドを発信する様々なホテルでの経験と柔軟な発想で、多彩な料理を
グランサンクスタイルとして展開。



レストラン グランサンク

各国の多彩な料理を楽しめる、開放感あふれるbuffetレストラン。
店内6台のモニターからお子様の様子をご覧いただけるキッズルームを併設し、
大人から小さなお子様まで、安心してお食事が楽しめます。



オリエンタルホテル 東京ベイ

1995年開業。客室数503室、料飲施設5店舗、大中小の宴会場、
チャペルなどを備える東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。
JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分、
無料シャトルバスの利用で15分。

<https://www.oriental-hotel.co.jp/>



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2

セールス&マーケティング部 マーケティング課

広報担当 西川 晃司 (にしかわ こうじ)

Tel : 047-350-8200 (直通)

Fax : 047-381-0851

Mail : koji.nishikawa@oriental-hotel.co.jp