



簡単アレンジで家族も大満足！

長田パストリーシェフのスイーツセミナーを開催

2018年8月1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8月1日(水)に、パストリーシェフの長田学によるスイーツセミナーを開催します。



今回のセミナー内容は、身近な材料を使って、簡単でありながらも濃厚な味わいのティラミスの作り方と、市販のチョコレートアイスにオリジナルのキャラメルソースを添えて本格的なスイーツに仕上げるアレンジ方法をレクチャーします。味だけでなく見た目にもこだわりながら、ご家庭で気軽に楽しめます。「お菓子は難しくないという、きっかけ作りの場を設けたい」。そんなシェフの思いが込められています。

セミナーの後はレストラン グランサンクにて、世界各国の多彩な料理を楽しめるランチbuffetと、セミナーの題材2品を食後のデザートにご賞味いただきます。

長田 学 パストリーシェフ

辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業後、「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたフランスのショコラティエ「プラリュ」にて研鑽を積み、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2006年からはスーシェフとして、幅広い世代の方にお召し上がりいただけるスイーツづくりに尽力しました。2013年4月よりオリエンタルホテル 東京ベイのパストリーシェフに就任。五つ星ホテルや海外で培った経験を活かし、甘みを控えた見た目と味の双方から楽しめる品のあるスイーツをご提供いたします。



長田パストリーシェフのスイーツセミナー

開催日 : 2018年8月1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 : ホテル内厨房にてスイーツのセミナー
レストラン グランサンクにてランチbuffet
参加費 : 5,000円(ランチbuffet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

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