



爽やか料理長が教える、海老チリのコツは？

中国料理「チャイニーズ・テーブル」今井料理長のクッキングセミナー

2018年6月27日(水)開催

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6月27日(水)に、中国料理 チャイニーズ・テーブルの今井康隆料理長によるクッキングセミナーを開催します。



中国料理の人気メニュー「海老のチリソース」、「海老春巻き」、「黒酢の酢豚」の3品を題材に、今井料理長が楽しいトークとデモンストレーション形式で調理のコツを直伝。参加者はキッチン内の特設エリアにお座りいただいたまま見学します。手元まで見える大型モニターを傍らに、身近な食材をいかにプロの味に近づけるかを、余す所なくお伝えします。

セミナーの後は中国料理 チャイニーズ・テーブルにて、題材の3品を含む特別ランチをご賞味いただきます。

専門的な技術や知見を気軽に習えと、昨年2017年の開始以来、高い評価をいただく料理長によるクッキングセミナー。ご要望にお応えして、これまでの日本料理に次いで今回4回目は中国料理を、今後は洋食を予定しています。



3月の和食料理セミナーの様子

中国料理 チャイニーズ・テーブル
料理長 今井 康隆 (いまい やすたか)

ホテルや中国料理店勤務を経て、2008年に中国料理 チャイニーズ・テーブルの料理長に就任。素材の味を活かす繊細な味付けを得意とし、彩り豊かな料理を提供しています。



今井料理長クッキングセミナー

開催日 : 2018年6月27日(水)
【セミナー】11:00～ 【お食事】12:30～
会場 : ホテル内厨房
募集人数 : 20名様まで *先着順です。
内容 : 料理のセミナー(海老のチリソース、海老春巻き、黒酢の酢豚)
お食事
参加費 : 5,000円 *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。



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