



ホテルの味をご家庭でも

和食料理長による「料理セミナー」開催

2017年10月18日（水）

オリエンタルホテル 東京ベイでは、2017年10月18日（水）に、日本料理「美浜」料理長による料理セミナーを開催します。

ご好評にお応えて2回目となる今回のセミナーでは、「鰻の混ぜ寿司」「鯖とキノコの甘酢餡かけ」、「冷製イチジク」の3品を、デモンストレーション形式で講習。家庭で簡単に手に入る身近な食材に、ひと手間加えるだけでプロの味に変わるコツをお伝えします。手元を見られる大型モニターや、ならではのエピソードを交えたトークも必見です。

セミナーの後は、日本料理「美浜」にて、講習した3品を含む会席弁当をご賞味ください。



日本料理「美浜」料理長
関口 泰一（せきぐち やすかず）

国内外の和食店、ホテル勤務を経て2010年「オリエンタルホテル 東京ベイ」和食料理長に就任。お味のみならず「目」でも楽しめる料理で、四季折々の味覚をお届けしています。

料理セミナー（ご予約制・20名様限定）

日時：2017年10月18日（水）
受付 10:40～／セミナー 11:00～／食事 12:30～
料金：5,000円 ※税金・サービス料込み
場所：1階パントリー
ご予約・お問い合わせ：Tel.047-350-8561（レストラン予約）



日本料理「美浜」

白木を基調とした、和モダンな設えの日本料理店。和食には稀なブッフスタイルで四季折々の美味を提供。天麩羅や握り寿司の屋台等、実演もお楽しみいただけます。ディナーブッフは土・日・祝限定。ランチ・ディナータイムとも、定食や会席コースも。



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 セールス&マーケティング部

鈴木 千賀子 e-mail chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-0851