

# News Release

報道関係者各位



Oriental Hotel tokyo bay

2014年1月17日  
オリエンタルホテル 東京ベイ  
総支配人室 広報・マーケティング

## ペストリーシェフ長田学による初めての 「バレンタインスイーツセミナー ～トリュフチョコ～」開催 ランチ券付

2014年1月26日(日) <ご予約受付中>

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルのオリエンタルホテル 東京ベイ<sup>(※1)</sup>(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:相原 米夫)では、2014年1月26日(日)にペストリーシェフ長田学による初の「バレンタインスイーツセミナー ～トリュフチョコ～」を開催いたします。13歳以上の女性限定先着20名様。お一人様5,000円(ランチ券、税・サービス料込)。

本セミナーでは、長田シェフのデモンストレーション見学後、トリュフチョコレート作りからデコレーションまでを体験。お酒との相性も良いトリュフチョコレートは、甘いものがお好きな方から、少し苦手な方までお楽しみいただけるよう、コーヒー、紅茶、ラズベリーの3種類を伝授いたします。

お渡しするレシピを参考に、今年のバレンタインデーは大切な人を思いながら、ぜひ手作りのトリュフチョコに挑戦してみてください！

【開催日時】 2014年1月26日(日)

13:30～16:30

**先着 20 名様**

【会場】 オリエンタルホテル 東京ベイ 1階宴会場「パンジー」

※会場は急遽変更になる場合がございます。

【対象】 女性(13歳以上)

【参加費】 お一人様5,000円(税・サービス料込)

セミナー+翌日から使えるランチ券付

ランチ券対象レストラン: グランサンク / チャイニーズ・テーブル / 美浜



【ご予約】 お電話にて承っております。

宴会予約 Tel:047-350-8145(9:00～20:00)

イベント URL <http://www.oriental-hotel.co.jp/event/valentine2014/index.html#valentine02>

### 長田 学 ペストリーシェフ プロフィール

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 東京ベイのペ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しております。



(※1)オリエンタルホテル 東京ベイ

1995年開業の、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。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットもホテル館内でお求めいただけます。

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

総支配人室 広報・マーケティング : 布川 淳子 e-mail [atsuko.fukawa@oriental-hotel.co.jp](mailto:atsuko.fukawa@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