

## ホテルシェフが伝授！料理のコツを美味しく学ぶ 京都東急ホテル『クッキングアカデミー』6月開講

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 宮島芳明)では、2010年6月15日より、料理長やパティシエなど各分野のホテルシェフがプロの技を伝授する「クッキングアカデミー」を開講いたします。

「クッキングアカデミー」は、担当シェフによる講習&試食の2部構成。講習では洋食・中華・デザートなどそれぞれの専門を極めたホテルシェフが、すぐに役立つ料理のコツや裏ワザなど料理上手になるヒントを大公開。個性豊かなシェフによる楽しい講習の後は、とっておきのお料理をお召し上がりいただきます。「クッキングアカデミー」限定のお土産もご用意いたしました。京都東急ホテルの味を是非ご自宅までお持ち帰りください。毎月火曜日開催、定員は各回35名様限定でお得な回数券もございます。詳細は以下の通りです。

### ■■■■■ 京都東急ホテル「クッキングアカデミー」概要 ■■■■■

#### 【開講日およびテーマ】

- ・ 第1回 6月15日(火) ●簡単にできるフレンチ ～スグに役立つ情報満載～
- ・ 第2回 7月20日(火) ●家庭で出来る！美味しいスポンジケーキ
- ・ 第3回 8月17日(火) ●究極中華 味のポイント

【実施時間】 11:00～13:00

【実施内容】 ホテルシェフ講演(1時間) / 料理試食(1時間) ☆毎回お土産付き

【参加料金】 お一人様1講座 3,500円(3講座一括お申し込み 10,000円)

【定員】 35名(毎回一週間前に締め切り)

【お申込み】 ホームページまたはレストラン Kazahanaにてお申し込みください。



本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当:小川原(おがわら) / 松下

Phone: (075)341-2718 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下ル(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp