



～ホテルのシェフがご家庭でも楽しめる料理を直伝！～

ホテル西洋 銀座 「お料理教室」

第1回目はフレンチ風にアレンジしたバーベキュー

6月30日(水)より 計6回シリーズ開催予定

ホテル西洋 銀座（所在地：東京都中央区銀座1-11-2 支配人：細井泰彦）では、ホテル西洋 銀座のシェフがその季節にあったテーマの料理をデモンストレーション形式で実演した後、ランチをお楽しみいただける料理教室を6月30日（水）より計6回、シリーズで開催いたします。

ホテル西洋 銀座「お料理教室」は、当ホテルの各シェフによるデモンストレーションの料理教室で、ホテルの味を気軽にご家庭でもお楽しみ頂けるものになっております。年間を通して全6回の開催を予定しており、季節に合わせてテーマをそれぞれの回で設け、ご家庭でも気軽に楽しく実践して頂けるメニューをご用意いたしております。また料理教室の後には、実演する料理を含めたランチコースもお楽しみいただける、お得なプランとなっております。さらに全6回のシリーズ全てに参加いただいた方には、3種類のプレゼントの中からお一つ選んでいただいたものをプレゼントいたします。

第1回目は、ホテルのメインダイニングであるフランス料理「レペトワ」のシェフ山口拓哉を講師に迎え、フレンチバーベキュー教室を6月30日（水）に開催いたします。フレンチシェフ山口氏がハーブやスパイスを上手に使用して、フレンチ風にアレンジしたワンランク上のバーベキュー料理を伝授します。デンマークの家庭用品ブランド「ボダム」の新商品“ピクニックグリル”を使用し、目の前で炭火を使って披露します。料理の実演後は、フレンチバーベキューを含むランチをお楽しみ頂けます。

家族やご友人とお集まりになる機会が増える夏本番を前に、一味違ったホテル西洋 銀座ならではのフレンチバーベキューをお楽しみください。

【第1回 フレンチバーベキュー教室 概要】

- 日時：6月30日（水）12時～15時（受付11時30分～）
- 場所：ホテル西洋 銀座パーティールーム「イントラ」
- 料金：¥7,000（税・サービス料込）
（ランチ・ワンドリンク付）
- 講師：「レペトワ」シェフ山口拓哉
- 実演メニュー：フレンチバーベキュー
- ランチコースメニュー
 - シーフードのグリル アヴォカドと柑橘類の夏サラダ
 - ミックスカレースパイスの香りをつけた海の幸の炭火グリル
 - 牛ロース肉 仔羊背肉 鶏モモ肉の手作りバジルオイル風味の炭火グリル
 - バナナの真っ黒炭火グリル ヴァニラアイスクリーム
- 銀座産ハチミツとご一緒に
- 定員：30名
- ご予約・お問い合わせ：バンケットオフィス (03)-3535-1141（直通）



*写真はイメージです。

■ホテル西洋 銀座 フランス料理「レペトワ」 シェフ 山口拓哉 プロフィール



15歳で料理の世界に入り、フランス料理の礎を築く。1989年鎌田昭男前総料理長に師事し、ホテル西洋 銀座に入社。現在の「レペトワ」の前身であるフランス料理「パストラル」で修業した後、1996年、フランスの有名レストラン「ジョルジュ・ブラン」、「ロアジス」での1年間の修業を経て、1999年よりホテル西洋銀座に再入社、バンケットシェフを経て、今にいたる。同年、SOPEXA(フランス食品振興会)主催 第7回フランス食材を使ったプロのための全国料理コンクールにて、総合第2位および Moët & Chandon シャンパーニュ特別賞を受賞。

日経ビジネスのホテルランキング(2005年)の宴会料理部門で、ホテル西洋銀座が一位に選ばれるなど、氏の料理の技術は高く評価されている一方で、フランス料理の枠に留まらず、各国の料理への飽くなき好奇心と柔軟な応用力を駆使して自身の料理の世界を果敢に開拓してゆく姿勢に、多くのファンが期待を寄せている。

■ホテル西洋 銀座「お料理教室」 スケジュール

| | 日程 | シェフ | ジャンル | 料理内容 |
|-----|------------|---------|-------|------------|
| 第1回 | 6月30日 | 山口拓哉シェフ | フレンチ | フレンチバーベキュー |
| 第2回 | 7月29日 | 坪田満博シェフ | イタリアン | トマトを使った夏料理 |
| 第3回 | 9月17日 | 山口拓哉シェフ | フレンチ | きのこを使った秋料理 |
| 第4回 | 11月26日 | 浦野義也シェフ | スイーツ | クリスマスケーキ |
| 第5回 | 2011年1月21日 | 浦野義也シェフ | スイーツ | バレンタインスイーツ |
| 第6回 | 2011年3月18日 | 坪田満博シェフ | イタリアン | お祝い料理 |

全て定員 30名

※別途、男性向け料理教室も開催致します。

「総料理長 広田昭二による男の料理教室」

□日時：10月22日(金) 19時～22時(受付18時30分～)

□場所：ホテル西洋 銀座パーティールーム「イントラ」

※5月に開催された第1回男の料理教室では、広田シェフが男性でもご家庭でも御気軽にお作り頂ける本格フレンチを実演致しました。料理教室後のディナーでは、総料理長広田シェフとのお歓談もお楽しみ頂きました。

<本件に関するお問い合わせ>

ホテル西洋 銀座 マーケティング PR 担当

press@seiyo-ginza.co.jp