

京都ホテルオークラ クッキングサロン

**待望のクッキングサロンが始まります！
シェフから習っちゃおう！ ゴージャス内食の応援！
ホテル料理長が繰出で貴方に教える 料理の秘訣♪**

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル 大証2部上場 代表取締役社長 平岩孝一郎）は、2010年6月より11月まで、毎月1回のクッキングサロンを始めます。

内食もゴージャスに仕上げる“コツ”や、本格的な味わいに仕上げるヒントを、総料理長はじめホテルの各ジャンルの料理長が教授。「食」を日々研鑽する姿から食に対するエネルギーもお伝えします！ 料理のプロフェッショナルが技を伝授する計6回のクッキングサロンです。

節約志向の“内食”に飽きの来ている方、料理をパワーアップされたい方、料理のイロハを習得したい方、婚活中の方、単身赴任の方、全ての皆様が対象です。（特典付き）

【販売場所】	17階 宴会場 他
【価格】	4,800円 各講座
【申し込み】	075-211-5111(代)
	5月25日より受付（月～土 10:00～19:00 祝日除く 営業企画課クッキング係）
【内容】	受付 11:00 / 講習会 11:30～12:30 / 食事 12:30～
【特典】	①各講座 ホテルオリジナルプレゼント付き ②全6回講座を修了された方に、シェフとの「懇親パーティ」ご招待致します

- 第1回 6月27日（日）神谷総料理長「家庭で簡単にできるホテルの洋食料理」
- 第2回 7月31日（土）和食・臼井料理長「本格的、和食出汁の取り方と応用」
- 第3回 8月28日（土）製パン・高木シェフ「親子で夏休みファミリーパン教室」
- 第4回 9月26日（日）中国料理・牧料理長「中国料理のコツと応用」
- 第5回 10月17日（日）製菓・新井料理長「秋のデザート モンブラン他」
- 第6回 11月6日（土）神谷総料理長「ホテルオークラ特製煮込み料理」



京都ホテルオークラ総料理長 神谷政雄



和食料理長 臼井大輔



中国料理料理長 牧定弘



製パンシェフ 高木淳一



製菓シェフ 新井努

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 総支配人室 営業企画課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 Tel 075-254-2524 (直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp <http://www.kyotohotel.co.jp/>