

NEWS RELEASE

2013年3月
ホテル椿山荘東京
イベント案内**2013年GW 親子で楽しむ！
4日間限定「メロンパン＆パウンドケーキづくり教室」を開催**

ホテル椿山荘東京(総支配人:浦嶋幸一)は、2013年5月3日(金)5月6日(月)の4日間限定で毎回、好評の親子参加型イベント「メロンパン＆パウンドケーキづくり教室」を開催いたします。

今回、親子で作成していただくのは、お子様に大人気の「メロンパン」と昨夏に実施して好評をいただきました「パウンドケーキ」の2種。焼きあがったケーキは、お食事のときにデコレーションして美味しくお食べいただけます。参加の記念にご使用いただいたコック帽(お子様のみ)とパウンドケーキのレシピをプレゼントさせていただきますのでご自宅でもお楽しみいただけます。

お子様の真剣なお姿と美味しい「シェフこだわりの特選ランチ」でGWの思い出づくりにいかがでしょうか。

■「メロンパン＆パウンドケーキづくり教室」(概要)

◇期間:2013年5月3日(金)～5月6日(月)の4日間

◇時間:受付 10:30 / 体験 11:00 / 食事(昼食) 12:30～14:00

◇設備:大人 ¥5,300 / 小学生 ¥3,000 / 幼児(3歳～) ¥2,000 ※消費税・サービス料込み

◇食事:シェフこだわりの特選ランチ【大人】旬彩御膳 【子供】洋食ランチプレート

・焼きあがりました「パウンドケーキ」は、お食事の際にデコレーションしてご賞味いただけます

◇特典:【参加記念】・お使いいただきました「コック帽」プレゼント！(お子様のみ)

・「パウンドケーキのレシピ」プレゼント！

【出来上がりのパン・パウンドケーキ】お持ち帰りいただけます。

※お持ち帰りの際には、ケーキのデコレーションは衛生面よりご遠慮いただきます

◇備品:エプロンをご持参ください



パンづくり(イメージ)



出来立てパン(イメージ)

～世界をもてなす、日本がある。ホテル椿山荘東京～

取材に関するお問い合わせ先：

藤田観光(株)ホテル椿山荘東京 営業企画課

寺西 成紀・小田 亜矢子・北川 陽子

TEL：03-3943-1782 (直通)

FAX：03-3943-1172

一般の方のお問い合わせ先：

ホテル椿山荘東京

予約センター

TEL：03-3943-1140 (直通)

<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/>