

作って、撮って、食べて！ 3世代の思い出づくりに大好評  
人気の「パティシエ」体験教室とご家族で楽しめるブッフェランチがセットになったイベント

## “ ゴールデンウイーク お子様パティシエ教室&ファミリーランチブッフェ ”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)では、ゴールデンウイークに、お子様がパティシエに扮し“パブリレスト作り”に挑戦するお子様パティシエ教室と、ご家族一緒にホテルのランチブッフェを楽しんでいただく、毎年大人気の「ゴールデンウイーク お子様パティシエ教室&ファミリーランチブッフェ」を、2016年5月5日(木・祝日)に開催します。



▲「ゴールデンウイーク お子様パティシエ教室&ファミリーランチブッフェ」  
左:パストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一(さとう・ひろかず) / 右:パブリレスト完成イメージ

プロのパティシエやホテルエと一緒に、スイーツ作りやホテルならではのさまざまなお仕事体験が楽しめ、ご家族と一緒にブッフェスタイルでのランチを堪能する、ハイアット リージェンシー 東京 ゴールデンウイーク恒例の本イベントは、お子様はもちろん、親御様から祖父母の方まで3世代のご家族が思い出深いひとときをお過ごしいただけることから、毎回大好評いただいております。

今回のお子様パティシエ教室は、パストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一(さとう・ひろかず)が講師となり、デモンストレーションを交えながら“パブリレスト作り”に挑戦していただきます。リング状に焼きあげたシュー生地クリームやフルーツをはさみ、中央にもかわいらしくデコレーションをするパブリレストは、お子様の自由な発想がそのまま形になり、お持ち帰りにも適していますので、当日ご参加いただけなかった親御様や祖父母の方へのプレゼントにもおすすめです。スイーツ作りの後はご家族皆様にブッフェ料理を堪能。ローストビーフやパスタ、炒飯などバラエティー豊かに取り揃え、ご家族一緒に楽しめる内容となっています。

さらに、ブッフェ会場内では、ホテルの仕事が体験できるミニ教室も開催。プロのバーテンダーがシェイカーの使い方などを丁寧にお教えするオリジナルカクテル作りや、ホテルのベッドメイク術をハウスキーパーがレクチャーするベッドメイキングなど、普段なかなかできない貴重な体験を通じて、ご家庭でも手軽に実践できるさまざまなノウハウやコツ、知識をお教えいたします。

小さなお子様がパティシエに扮し一生懸命にスイーツを作る姿はまさにフォトジェニック。カメラやビデオに収める方も多く、その思い出をいつまでもご家族で共有いただけるファミリーイベントとしてぜひご活用ください。

## 「ゴールデンウィーク お子様パティシエ教室&ファミリーランチbuffet」概要

【日 時】 2016年5月5日(木・祝日)

10:15 受付／10:30 開始／13:30 終了(予定)

【場 所】 B1F 宴会場「桃山」

【料 金】 大人(中学生以上) ¥5,500 子供(小学生) ¥3,000 3～5歳 ¥1,500

\*料金にはサービス料・消費税が含まれております。

\*お仕事体験の内容は小学校低学年のお子様を対象としています。

\*大人と3～5歳のお子様の料金にはパティシエ体験は含まれておりません(お食事のみ)。

5歳以下のお子様のパティシエ体験をご希望の場合、小学生料金(¥3,000)のご案内となります。

\*3歳未満のお子様のお食事は無料となります。

【内 容】 お子様を対象としたスイーツ作り体験

・ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一(さとう・ひろかず)と一緒に、“パリブレスト作り”に挑戦。

・パティシエ体験をがんばったお子様には、お給料としてホテル利用券(¥1,000分)をプレゼント。

ファミリーランチbuffet

・お子様に人気の料理を多彩にラインアップしたランチbuffet(ソフトドリンク付き)をご用意いたします。

\*食事中は同会場内にて、オリジナルカクテル作りやベッドメイキング体験教室など、ホテルの仕事が体験できるミニ体験教室を開催。

【定 員】 80名様

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 宴会セールス課まで

**T: 03 5321 3540(直通)**

\*画像データをご希望の方はお問い合わせください。

<ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一<sup>ひろかず</sup>のプロフィール>

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10年間勤務したのち渡仏し、2000年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在任時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは2度のコンクール入賞経験を持つ。プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品あふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。



ハイアット リージェンシー 東京ではシーズンにあわせて、アイデアあふれる様々なイベントを行っています。また、大・中・小18室ご用意している宴会場はB1F、5F、27F、28Fにあり、ご宴会の目的に応じてお使いいただけます。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京  
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2  
マーケティング部 福井、野崎、近藤  
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)  
tokyo.regency.hyatt.jp