



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年6月13日

夏休みは親子で、ホテルならではの人気体験イベントへ

“ 夏休み親子ホテル探検 & ファミリーランチbuffet ”

“ はじめてのフレンチレストラン ”

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、夏休みのお子様向けイベントとして毎年ご好評をいただいている、親子で楽しくキッチンや客室などホテルを探検できる「夏休み親子ホテル探検&ファミリーランチbuffet」を、2017年8月13日(日)に開催します。また、「ミシュランガイド東京」で10年連続して2つ星を獲得しているフレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」にて、熟練のレストランマネジャーがお子様向けにテーブルマナーをやさしく手ほどきする「はじめてのフレンチレストラン」を、2017年8月14日(月)・21日(月)に開催いたします。



▲<左・中央>「夏休み親子ホテル探検&ファミリーランチbuffet」イメージ、<右>「はじめてのフレンチレストラン」イメージ

「夏休み親子ホテル探検&ファミリーランチbuffet」

普段見ることのできないホテルの裏側を“探検”というかたちで楽しみ、お子様の夏休みの自由研究などにお役立ていただくこともできる人気のファミリーイベントです。

ホテル探検をはじめ、宴会場内でホテリエ(ホテルのスタッフ)の技術に触れることができる各種ミニ体験教室や、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など、ご家族そろって楽しい夏の思い出作りができる充実した内容をご用意しています。

ハイアット リージェンシー 東京は、食品安全マネジメントシステムの国際標準規格ISO 22000認証およびISO/TS 22002-2のプライベート認証を取得しており、食の安全について真摯に取り組んでいます。その姿勢のもと高いレベルで安全管理されたホテルキッチンで、仕入れから調理までの流れに沿って見学。プロの料理人たちの調理技術などを間近でご覧いただけます。さらに、客室で最大の広さを誇るプレジデンシャルスイート(115㎡)をスタッフの説明を交えながら見学。スイート(客室)の見学は、お子様だけでなく保護者の方々も十分に楽しめる内容です。

探検の後は、ローストビーフやフライドチキンなど、お子様に人気の料理をバラエティー豊かに取りそろえたランチbuffetをご用意。さらに、会場内に設置するミニ体験教室では、シェフが手取り足取り教える

オムレツ作り教室やシェーカーを使ってカクテル作りが体験できるバーテンダー教室、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ク教室などを開催し、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。

「はじめてのフレンチレストラン」

「ミシュランガイド東京」で10年連続2つ星の荣誉に輝き、レストランの快適さとサービスにおいても「特に魅力的で最上級の快適」と評価されているフレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」。本イベントでは長年研鑽を積んだ熟練のレストランマネージャーより、お子様にもわかりやすいテーブルマナーの手ほどきを受けながら、本格フランス料理をお楽しみいただけます。お子様同伴ではなかなかご利用が難しいフレンチレストランでの体験は、親御様にとってもお子様にとっても特別な時間となることでしょう。

「夏休み親子ホテル探検&ファミリーランチbuffet」概要

【日 時】 2017年8月13日(日)

10:15 受付／10:30 開始／13:30 終了予定

【場 所】 宴会場「桃山」(B1F)

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

* 料金にはホテル探検、ランチbuffet、ソフトドリンク、サービス料・消費税が含まれております。

* 3歳未満のお子様は無料となります。

【内 容】 ・ホテルのキッチンを、仕入れ、仕込み、調理と実際の流れに沿って見学。

・ホテルのスイート(客室)を見学。

・各種ミニ体験教室(シェフがお教えするオムレツ作り教室、バーテンダー教室やハウスキーパーがレクチャーするベッドメイク教室など)。

・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。

【特 典】 キッチン探検時に使用する紙製コック帽と不織布製白衣をプレゼント

【定 員】 80名様

「はじめてのフレンチレストラン」概要

【日 時】 2017年8月14日(月)・21日(月)

12:00 開始／13:30 終了予定

【場 所】 フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」(1F)

【料 金】 小学生 ¥4,000、大人 ¥7,000

* 料金にはランチコース、ワンドリンク、サービス料・消費税が含まれております。

* 大人の方同伴でお申込みください。

* お席は相席となる場合がございます。

【内 容】 ・ランチコースを実際にお召しあがりいただきながら、レストランでのマナーや振る舞いについてのレクチャー。

【定 員】 各日 20名様まで

【特 典】 ・次回使えるケーキプレゼント券付き修了証授与

・記念の紙製コック帽をプレゼント

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】

夏休み親子ホテル探検&ファミリーランチbuffet

宴会予約課 T 03 5321 3540(直通) 9:00~19:00 (月~金)、9:00~18:00 (土・日・祝日)

はじめてのフレンチレストラン

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」 T 03 3348 1234(代表) 10:30~21:30

祝日を除く火・水曜日は定休日のため、17:00 までの代行受付となります。

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

<宴会場>

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、アイデアあふれるさまざま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。

<フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」>

1968 年より 49 年にわたり、「ミシュランガイド」の 3 つ星に輝き続けるフランスの「トロワグロ(Troisgros)」。その 3 代目オーナーシェフ、ミッシェル・トロワグロ(Michel Troisgros)の名を冠した海外で唯一のレストランとして 2006 年 9 月 15 日にハイアット リージェンシー 東京にオープン。2016 年に 10 周年を迎えた。「ミシュランガイド東京」では初版 2008 年版より 10 年連続で 2 つ星の評価を受け続けている。2012 年 8 月より、ギヨーム・ブラカヴァル(Guillaume Bracaval)がエグゼクティブシェフを務める。

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
マーケティング課 野崎、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp