

報道関係者各位

中島料理長の簡単料理レシピ教室を開催！！

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:吉岡慎一)では、中島料理長他、シェフ達による簡単料理レシピ教室を開催いたします。テーマは「春の魚」と題し、魚のさばき方、味付け方などの調理方法を簡単にご覧頂きます。その他ご家庭の食材でも簡単に調理できる料理方法やコツなどもお伝えいたします。料理長、シェフ達による実演後は、実演した料理をコース料理としてお召し上がり頂き、料理長との“語らいの場”も企画いたしております。

開催概要

- 名 称 中島料理長の簡単料理レシピ教室
- 開催日 2008年3月17日(月) 14:00～16:00
- 開催場所 羽田エクセルホテル東急(2F) カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」
- 料 金 3,800円(税・サ込み)
- 募集人数 25名様(定員になり次第受付を終了させて頂きます)
- テーマ 春の魚(当日の仕入状況によって食材を決定します)
- 内 容 調理方法の実演(約1時間)、その後コースメニューをお召し上がり頂きます。
- メニュー シーザーサラダ・鮮魚のカルパッチョ・鮮魚のポアレ・デザート・コーヒー・パン
- お申し込み方法 お電話にてご予約承ります。(03)5756-6000(代)レストラン「フライヤーズテーブル」まで



【総料理長 中島 俊一】

1954年東京都生まれ。都内レストラン数ヶ所にて勤務

その後“キャピトル東急ホテル”入社

メインダイニング‘ケヤキグリル’・コーヒーハウス‘オリガミ’等にて勤務

“渋谷エクセルホテル東急”の開業料理長を経て

“羽田エクセルホテル東急”開業より料理長を務める。

本件に関するお問い合わせ

羽田エクセルホテル東急 販売促進 高遠・成田 TEL:03-5756-6000 FAX:03-5756-6001

E-mail n.takato@tokyuhotels.co.jp URL www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp



羽田 エクセルホテル東急