

2011年10月5日

報道関係各位

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋
〒460-0023 名古屋市中区金山町 1-1-1
052-683-4111(代)

早坂 敏夫副総料理長と作る「ペアクッキング教室」

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋(名古屋市中区、総支配人:岩瀬正明)は、11月27日(日)に2名様1組で行う体験型ペアクッキングを開催します。当ホテル 早坂 敏夫副総料理長の指導により、2品のおもてなし料理を作り、試食します。

日にち:2011.11.27(日)

内 容:「甘鯛の鱗飾り クルジェットのリボンを添えて&

名古屋コーチン胸肉の低温調理」

料 金:1回2名様1組 ¥8,000 ※試食&ドリンク付

時 間:3:00pm~6:00pm

会 場:5F「ローズルーム」

持ち物:エプロン、筆記用具

講 師:早坂 敏夫副総料理長

定 員:9組(18名)

※男性の方もご参加いただけます。



写真はイメージです

- ・受付締切は開催日の3日前正午とさせていただきます。
- ・キャンセルされる場合はお早めにご連絡ください。
- ・締切日以降のキャンセルには材料、その他諸準備の都合上、キャンセル料として教室料金の半額を、当日キャンセルは全額をいただきますので、ご了承ください。
- ・料金には講習料、材料が含まれております。
- ・定員になり次第締め切らせていただきます。

ご予約・お問い合わせ／3F宴会イベント係

Tel. 052-683-4445(10:00am~7:00pm)

報道関係の問い合わせ先:

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋

マーケティング PR 室 松崎

電話:052-683-4469 FAX:052-683-4654 E-mail:tetsuaki.matsusaki@anacrowneplaza-nagoya.jp