

京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

プロフェッショナルたちの技を学びつつ、ホテルの美食を堪能 「オリジナルレシピでつくる カクテル講座」 & 「ひな飾り体験制作と雛御膳ランチ」を開催

2014年2月23日（日）・2月26日（水）

京王プラザホテル八王子（東京：八王子市、総支配人：杉山紀彦）は、2月に新たな趣味の発見や大人のたしなみとして、楽しく、美味しく学べる2つの講座を開催いたします。

2月23日（日）は、カクテルの技術と基本知識をもとに、バーテンダー気分シェーカーを振れる「カクテル講座」を開催いたします。この講座は、年1～2回開催している人気の講座で、メンバー〈プラフォン〉の店長中林紀代彦が講師を務めます。今回は、参加者のお好みのテイストに合わせたオリジナルレシピをお作りいただきながら、基本技法のシェイク・ビルド・ステアに加え、スマートなメジャーの扱い方など実践的なテクニックも伝授いたします。毎回お一人様や女性の参加も多く、講座終了後はそのままバーの雰囲気を楽しんでいただけるよう、早い時間帯での設定が人気でもあります。



また2月26日（水）は、「ひな飾り体験制作と雛御膳ランチ」と題し、本絹古布を使ってつるし飾りのお細工物を作る講座と特別ランチがセットになったイベントを開催いたします。当日は、美しさと華やかさの象徴でもある、あざやかな大輪の花【椿】をキルト作家の松尾光代さんとひまわりグループ指導の下、お作りいただきます。また制作の後は、15階／日本料理〈みやま〉の料理長本田勉がこの日のために作る特別ランチをご賞味いただきます。代々受け継がれてきた着物など貴重な本絹古布を使用した、松尾光代さんとひまわりグループのつるし飾りは、



（つるし飾りイメージ）

一針一針手で縫い上げられ、新宿の京王プラザホテルでは2月から3月に『ひなまつりのつるし飾り』を、京王プラザホテル八王子では4月から5月に『端午の節句のつるし飾り』を毎年展示しています。お細工物の一つ一つには、健やかな成長を願う気持ちなどを子に思う愛情が込められており、例えば、猿は「災いが去る」、枕は「寝る子は育つ、健やかに育ちますように」などそれぞれ意味があります。今年も京王プラザホテル八王子では、3月下旬から『端午の節句のつるし飾り』を、館内に約150本展示する予定です。

■ 「オリジナルレシピで作る カクテル講座」

【日付】2014年2月23日（日）

【時間】3：00p.m.～4：30p.m.（受付2：30p.m.～）

【会場】2階／メンバー〈プラフォン〉【定員】20名様 ※要予約

【料金】お一人様4,500円※講座費、カクテル、オードブル、サービス料・税金込

【講師】〈プラフォン〉店長 中林紀代彦



■ 「ひな飾り体験制作と雛御膳ランチ」

【日付】2014年2月26日（水）

【時間】制作10：30a.m.～（受付10：00a.m.～）会食1：00p.m.～

【会場】15階／日本料理〈みやま〉【定員】20名様 ※要予約

【料金】お一人様8,500円※参加費、材料費、お食事、サービス料・税金込

【講師】松尾光代とひまわりグループ



（制作物：「椿」イメージ）

◎お問合せ・ご予約 042-656-6721 【レストラン予約直通】

本件に関するお問合せ先：京王プラザホテル八王子 営業企画担当 齊藤 直子
〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1 <http://www.keioplaza.co.jp/hachioji/>
Tel.:042-656-6719 Fax:042-656-6737