
ウェスティン都ホテル京都
夏休みに親子で楽しむ
動物や花モチーフのかわいい巻き寿司体験

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2024年8月22日（木）に、クッキングスクール&ランチ「親子で挑戦！かわいい巻き寿司づくり」を開催します。2ヵ月毎に開催する、ホテルシェフが皆様の目の前でこだわりの技と味をご紹介するクッキングスクール&ランチ。夏休み期間中の8月開催回では、動物や花の巻き寿司づくりを体験していただけます。和食シェフが丁寧にコツをお伝えしながら、ご自宅でもチャレンジしていただけるようにご案内します。夏休みの親子での思い出づくりに、大人もお子様も楽しめるクッキングスクールです。詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区栗田口華頂町1番地（三条けあげ）
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

ホテルの和食シェフから、作るときのポイントや巻き方のコツ、ご自宅で作る際のアドバイスなど実演を交えて説明します。その後、パンダ・ぶた・バラの3種類の中から好きなものをお選びいただき、挑戦していただきます。仕上がった後には、自分で作った巻き寿司と、和食シェフが作る違ったデザインの巻き寿司をはじめとする和食コースをお召し上がりいただきます。

【開催日】2024年8月22日(木)

【開催場所】クッキングスクール・お食事 東館4階 鳳凰の間

【時間】受付 11:00
クッキングスクール 11:30~
お食事 13:00~

【料金】大人(中学生以上) 10,000円

※大人料金にお子様1名様分(小学生まで)の料金を含む。

※セミナー参加のお子様2名様からは、おひとりにつき4,000円追加。

【食事内容】自作の巻き寿司・和食シェフが作成した巻き寿司・小鉢・焼物・椀物・水物

【スケジュール】11:00 受付開始

- ・お子様にコックコートをお渡し
- ・挑戦するお寿司の種類を選ぶ

11:30 和食料理長 横山シェフの挨拶
スケジュール・内容説明

11:35 巻き寿司についての説明・実演

11:45 体験開始 シェフが各テーブルを回ってお手伝いします

13:00 食事開始

14:00 終了予定

【使用する具材例】■バラ：寿司飯 焼海苔 スモークサーモン 卵 胡瓜

■ぶた：米 ケチャップ シーチキン 玉葱 ウィンナー 焼海苔

■パンダ：寿司飯 焼海苔 シーチキン 黒胡麻 チーズ ハム

【和食シェフが作る巻き寿司】

■ペンギン：寿司飯 焼海苔 ゆかり 蒲鉾 厚焼き玉子

■羊：寿司飯 焼海苔 厚焼き玉子 とびこ すり胡麻

■ライオン：寿司飯 焼海苔 蒲焼鰻 鰻のタレ

■花：寿司飯 焼海苔 柴漬け しんこ漬け

■猿：寿司飯 焼海苔 卵 蒲焼鰻 鰻のたれ

■トイプードル：寿司飯 焼海苔 蒲焼鰻 鰻のタレ

■ひよこ：寿司飯 焼海苔 蒲鉾 卵 鮭フレーク

■カエル：寿司飯 焼海苔 ハム 蒲鉾 青海苔 チーズ

■くま：米 ケチャップ シーチキン 玉葱 焼海苔 鮭フレーク



和食シェフが作る巻き寿司イメージ

※写真は全てイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※ご準備可能なコックコートは 120 サイズ~9 号サイズのため、それ以外をご希望の方はエプロン等
ご持参ください。

■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間 10:00~19:00

TEL: 075-771-7158

予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-buffet/reserve>

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式インスタグラム

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

以 上