
シェラトン都ホテル東京
MIYAKO Chef Seminar vol.1
「免疫力を高めよう！」をテーマにスイーツセミナー開催

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、2022年5月31日（火）のスイーツセミナーを皮切りに、MIYAKO Chef Seminar を年間を通して開催します。

第1回目はシェフパティシエによるスイーツセミナー。体調が不安定になる時期に合わせて、免疫力を高める食材の代名詞“乳酸菌”を使ったスイーツをご紹介します。セミナーの後は、スイーツプレートとシェフとのトークタイムをお楽しみください。ご自宅で再現いただけるレシピもご用意いたします。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >
シェラトン都ホテル東京 マーケティング部
〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50
TEL：03-3447-3111 FAX：03-3447-3132
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

■MIYAKO Chef Seminar vol.1

【開催日】2022年5月31日（火）

【時間】11:30～13:00（受付 11:15）

【会場】地下1階 宴会場「マグノリア」

【料金】お一人様 5,000円

【メニュー】◎甘酒チーズケーキ / ◎ヨーグルトシャーベット / 味噌トリュフ / 塩麴のパウンドケーキ
※◎は実演メニュー

■シェフパティシエ 山本健 プロフィール

沖縄、名古屋のホテルを経て2019年 シェラトン都ホテル東京 シェフパティシエに就任。ワールドチョコレートマスターズや世界を代表するパティスリーコンクール「クープ デュ モンドドゥ・ラ・パティスリー」において日本代表に選出されるなど、数々の受賞歴を持つ。



■お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 イベント係
TEL：0120-95-6667（10:00～17:00）

■ご予約

シェラトン都ホテル東京 ホームページより
<https://onl.sc/bE79d9w>

※本イベントは予約制です。

※チケット購入後のキャンセル、返金はいたしかねます。

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料が含まれています。

※仕入れ状況によりメニュー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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。