
ウェスティン都ホテル京都
夏休みに親子で挑戦！ パティシエ体験
約40種の具材から選べる自分だけのオリジナルパフェづくり

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、2023年8月17日（木）に、クッキングスクール&ランチ「親子で作ろう！わたしのオリジナルパフェ」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、約40種の具材から好きなものを選んでデザインするオリジナルパフェづくりで、親子ともに楽しめる夏の思い出のひとつをご提案します。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
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

ホテルパティシエから、作るときのポイント、イメージを形にするアイデアやご自宅でのパフェづくり
に役立つアドバイスなど実演を交えて説明します。その後、パフェ設計図を描いて自分のオリジナルパ
フェを作り始めます。ずらりと並んだ約 40 種の色とりどりの具材からお好みで具材を選び、組み立て
作業を開始。大人も子どもも夢中になってお楽しみいただけます。また、お子様には、コックコート
をお渡ししパティシエ気分を体験していただけます。お子様の自由な発想でつくられるオリジナルパフェ
を見るのも楽しみ。完成したパフェと記念撮影後お召し上がりいただき、オールデイダイニング「洛空」
にて肉フェアbuffetをお楽しみください。

【開催期間】 2023 年 8 月 17 日 (木)

【開催場所】 クッキングスクール 4 階 鳳凰の間
お食事 2 階 オールデイダイニング「洛空」

【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) 8,000 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 名目からは、おひとりにつき 3,200 円追加。

【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
・パフェグラスを選ぶ
11:30 ペストリーシェフよりご挨拶
本日のスケジュール・内容説明
11:35 パフェの設計 (お絵描き)
11:45 シェフのパフェ実演
11:55 チョコペン体験
12:10 パフェ作成
12:40 写真撮影・パフェ試食
13:00 オールデイダイニング「洛空」へ移動してランチbuffet

【使用する具材例】

(フルーツ) 苺/オレンジ/バナナ/キウイ/ブドウ/すいか
(アイスクリーム) バニラ/抹茶/苺/ラムネ/チョコ/マンゴー
(トッピング) チョコクランブル/抹茶クランブル/苺クランチ/ホワイトチョコクランチ/
チョコクランチ/メレンゲ/白シャンティ/チョコシャンティ/苺ジュレ/マスカットジュレ/
パンナコッタ/チョコパンナコッタ/型抜きクッキー/ジュノワ/目玉チョコ/ミント/
五色スプレー/あられ/アーモンドスライス/黄栗/マシュマロ 大/パールクラッカン 黒/
あらざん/チョコペン/ジャム (苺・ブルーベリー・マーマレード) /ベリーソース/キャラメ
ルソース/チョコソース/粒あん/わらび餅/白玉/エルダーフラワー



講師 八十島 健介・田島 穂佳



パフェ 作品例



8月「肉フェアbuffet」



オールデイダイニング「洛空」店内

※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】

琵琶湖疏水が京都に流れ込む蹴上に位置し、東山三十六峰のひとつ、華頂山を背景に 55,000 m²の敷地を有するウェスティン都ホテル京都は、1890 年にホテルの前身である吉水園として創業。レストラン、客室など洗練された快適な空間から、数寄屋風別館 佳水園の侘びた数寄の空間、変化に富んだ地形や華頂山の自然と、庭師小川治兵衛氏、白楊氏、建築家村野藤吾氏の洗練された技巧による庭園、建築が調和する静謐な空間が最大の魅力です。そして創業 130 年を機に“The Queen of Elegance”をデザインコンセプトに大規模なリニューアルを実施し、敷地内で掘削した天然温泉を利用したスパ「華頂」、ウェルネスの世界へと誘うエレガントで洗練された客室、地元京都ならびに世界中の食材を使用した、メインダイニング ドミニク・ブシェ キョート、開放的な雰囲気溢れるオールデイダイニング「洛空」などが誕生。心身ともにリラックスしていただける雅なひとときを心ゆくまでご満喫いただけます。



公式 HP

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

公式Instagram

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

公式 Facebook

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

以上