

バイキングが人気のテラスレストラン「サンタモニカの風」にて 春休み特別企画 『キッズシェフ体験』を開催

“食育”をエプロンシアターで楽しく学んでベジタブルピザを作ってみよう

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、バイキング料理が人気のテラスレストラン「サンタモニカの風」にて、春休み特別企画としてホテルシェフの指導のもと、3歳から小学生までのお子様を対象にした『キッズシェフ体験』を開催します。第4弾となる今回は、彩り鮮やかで具たくさんベジタブルピザ作り挑戦いただきます。お子様用に特別にご用意したシェフコートに身を包んで、プロ気分料理体験をお楽しみいただけます。また、神戸市地域活動栄養士ボランティアグループ「パッケン」による楽しく食育を学べるエプロンを使った人形劇プログラム「エプロンシアター」も実施します。



上：「サンタモニカの風」
店舗風景

左：
チャレンジメニュー
ベジタブルピザ

【キッズシェフ体験 概要】

- 開催日：**2017年3月30日(木)
受付：11:30～(体験&バイキングランチ 12:00～14:30)
会場：3階宴会場「Sea's」
内容：シェフコートへの着替え/「エプロンシアター」鑑賞/
ベジタブルピザ作り/「サンタモニカの風」のランチ
バイキングとお子様で作った焼き立てピザの実食/
オリジナル終了証の授与(*コック帽はプレゼント)
料金：5,000円 親子ペア料金
(大人1名様+お子様1名様)
(「サンタモニカの風」ランチバイキング/
レッスン料/税金・サービス料込)
参加人数：20組限定
司会：ラジオパーソナリティー 浜平恭子さん

《お問い合わせ先》神戸メリケンパークオリエンタルホテル レストラン予約 078-325-8110(受付 10:00-21:00)

《報道関係者からのお問い合わせ先》神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号

広報担当： 柏崎・野村 電話：078-325-8102(広報直通)/FAX:078-393-1021