

春休み2018 親子でチャレンジ

25th ANNIVERSARY
あなたの「はじめまして」と「これから」と

いっしょに食べよう! いっしょに学ぼう!

家族で
参加

<定員>
15組限定
(先着順)

はじめてのホテル!
「食」について、親子でいっしょに学んで体験して、楽しい春休みを過ごそう♪

2018年3月31日(土)

11:00 ~ 13:30 (受付スタート10:30)

会場: 浦安ブライトンホテル東京ベイ 1階 宴会場「フィースト」

料金: 親子ペア 11,000円 (おひとり様追加 5,500円) ※お支払いは当日現金のみとなります。

どんなことを
やるの?

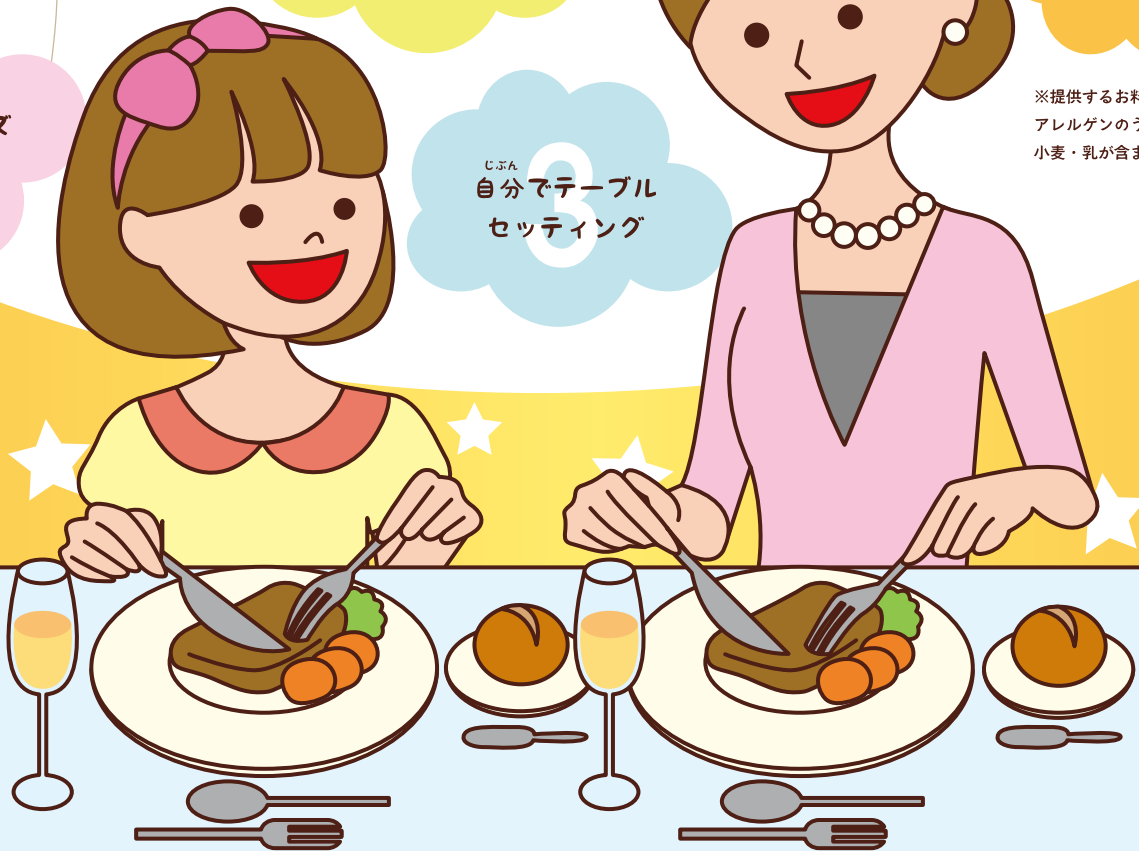
お魚まるごと一匹を
使ったお魚の
解体ショー

コース料理を食べ
ながら楽しく学ぶ
テーブルマナー

お野菜のクイズ
わかるかな?

自分でテーブル
セッティング

※提供するお料理には、7大
アレルゲンのうち、えび・卵・
小麦・乳が含まれております。



※料金は税金まで含んだ総額を表示しております。※ポイント加算対象外となります。※イラストはイメージです。

<お問い合わせ・お申込み> 営業部 TEL:047-350-8056 (平日9:00~17:00)

<お申し込みの際に>参加にあたり、以下の内容にご了承いただけますようお願い申し上げます。

・食物アレルギーに関するリクエストはお受けできません。・当日は他の参加者と相席テーブルとなります。・小学3年生以上のお子様に適したプログラムとなっております。・イベント当日の様子が、当社の撮影の対象となり、その写真や映像を広告宣伝やSNS、展示、プロモーションなどに使用させていただく場合がございます。また、イベント当日、報道関係者の撮影や取材が入る可能性があります。

B BRIGHTON
TOKYO BAY

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-9 <https://www.brightonhotels.co.jp/urayasu/>

いっしょに^た食べよう！いっしょに^{まな}学ぼう！

おやこ^{まな}親子で^{まな}学ぶテーブルマナー

MENU

えび 海老とアボカドのルーロー サラダを^そ添えて

えび 海老とアボカドを^{だいこん}大根で^{つつ}包み込みました

マヨネーズソース・バルサミコ・マンゴーのソースを^そ添えて

れいせい 冷製カボチャのスープ “マーブル”

カボチャをクリーミーな^{つめ}冷たいスープに^{しあげ}仕上げました

タピオカを^う浮かべて

ノルウェーサーモンの “メダイヨン” ^{じ た}仕立て “ヴァンブランソース”

“メダイヨン”とはメダルの^{かたち}形をかたどったもの

^{のうこう}濃厚な白ワインのクリームソースでお召し上がりいただきます

チキンの “ボスカイオーラ” ^{ふう}風

^{ほんじつ}本日のメインディッシュはチキン

トマトとキノコのソースでコトコトと^に煮込みました

パティシエからの^{おく}贈り物^{もの}

みんなの^{だいす}大好きなデザートは…

^{さいご}最後のお^{たの}楽しみに！

パン

オレンジジュース or コーヒー

※提供するお料理には、7大アレルゲンのうち、えび・卵・小麦・乳が含まれております。

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。