

感染症対策を徹底したホテルで、夏休みの家族の思い出作りを。
気分はパティシエ！夏のフルーツをたっぷり堪能できるデザートブッフェも！

「夏休み！ちびっ子パティシエ体験&デザートブッフェ」

【2021年7月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）では、パティシエに教わるケーキ作り体験と、夏のフルーツをふんだんに使用したデザートブッフェをセットにした1日限定のファミリーイベントを、2021年8月9日（月・祝）に開催します。

本イベントではシェフパティシエ榎淵秀樹（かしぶちひでき）をはじめとするホテルのパティシエ陣が講師となり、お子様にいちごのショートケーキのデコレーションを体験していただけます。プロのコツをわかりやすく教えながら、思い思いのデコレーションでオリジナルのショートケーキを仕上げます。また、スイカやマンゴー、シャインマスカット、桃など、旬のフルーツをたっぷり使ったデザートブッフェに、お子様に人気のナポリタンやカレー、フルーツサンドなどの軽食コーナーもご用意。会場内はソーシャルディスタンスの確保や飛沫防止パネルの設置、消毒の強化など、感染症対策を徹底し、ゆとりあるテーブルレイアウトでゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。参加者専用の宿泊優待料金もご用意しておりますので、本イベントを通じて、遠出がしづらい今年の夏休みの家族での思い出作りを応援いたします。



- 日 時： 2021年8月9日（月・祝） 13:30～16:00（受付開始 13:00）
- 会 場： ホテルメトロポリタン エドモント 本館2階宴会場「悠久」
- 料 金： 大人 ¥5,800 / 小学生 ¥3,800 / 幼児（4～6歳） ¥2,800 ※3歳以下無料
- 内 容： ○いちごのショートケーキ デコレーション体験（4歳～小学生対象）
○デザートブッフェ・軽食コーナー
【メニュー】 スイカのパンナコッタ、マンゴー＆パッションフルーツのムース、桃のジュレ、桃のムース、シャインマスカットのジュレ、シュークリーム、チョコレートケーキ、和栗のタルト、ブラウニー、フルーツサンド、ナポリタン、キッズカレー（甘口）、フライドポテト、ソフトドリンク各種
- 宿泊優待料金： イーストウイングファミリールーム 1室 ¥10,800（2～5名様まで同料金）8月8日・9日が対象
- お申込み： 8月5日（木）までの事前申し込み
○電話 03-3237-1101 宴会予約まで
○ホームページ <https://edmont.metropolitan.jp/> ※料金はサービス料・消費税を含む。