

【ホテルオークラ神戸】開業35周年企画 「バレンタインにぴったり！大人のパティシエ教室」を2025年2月に開催 ホテルスイーツの味わいをご家庭で

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:石垣 聡)は、開業35周年記念イベントの一つとして、ホテルレシピによる本格的なチョコレートスイーツを作るイベント「バレンタインにぴったり！大人のパティシエ教室」を2025年2月1日(土)に開催いたします。



ボンボンショコラ、チョコレートタルト イメージ

教室では、パティシエが家庭用にアレンジしたチョコレートタルトの作り方の紹介とデモンストレーションを行います。参加者の方には実際に、タルトの仕上げとしてフルーツの盛り付けをご体験いただき、作ったケーキはお持ち帰りいただけます。その他にも、ボンボンショコラなどのチョコレートに必要なテンパリングをホテルオークラ神戸ならではの技法でご紹介いたします。終了時には、パティシエが用意するケーキもご試食いただけます。

■ホテルオークラ神戸 開業35周年企画

「バレンタインにぴったり！大人のパティシエ教室」概要

日時:2025年2月1日(土) 14:00~16:00 (受付13:30~)

会場:ホテルオークラ神戸 宴会場「Akebono-曙」(1階)

対象:18以上の方

人数:40名様限定

※18歳以上の大人の方1名様よりお申込みいただけます。※お子様のみの参加は承れません。

※18歳以下のお子様のご見学は可能でございます。

料金:一般 ¥8,000、One Harmony 会員 ¥7,000

※表示料金には、材料費、サービス料・消費税が含まれております。

■ご予約・お問い合わせ:総合企画室 TEL.078-333-3503(平日:9:00~18:00)

※アレルギーに関するご相談は、事前にお問い合わせください。

※エプロンをご持参ください。

※前々日以降の人数変更ならびにキャンセルにつきましては、キャンセル料100%を申し受けます。



パティシエ教室(前回開催風景)

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【Phone】078-333-0111(代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail : event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。