

サロン・ド・ポートピア「文化教室」初のオンラインクッキング講座開講！ ホテル中国レストランのシェフが教える ご家庭でできる 本格中国料理

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、サロン・ド・ポートピア「文化教室」で新たにオンラインクッキング講座を開講いたします。

中国レストラン 聚景園の料理長 佐藤 幸治（さとう こうじ）が、ご家庭で作ることができる本格中国料理をオンラインで伝授、聚景園のランチ券または料理長おすすめの中華調味料を選べる特典付きです。



第1回 4/28 開講のメニュー「麻婆豆腐」イメージ



聚景園料理長 佐藤 幸治

サロン・ド・ポートピアの文化教室では様々な講座を開講し、集い・学びの場と機会を提供しておりますが、コロナ禍で集うことが難しい今、オンラインでの講座を開講することにより、距離や時間等の制限のために料理教室に参加できなかった方も参加が可能となります。With コロナ時代の変化を新たな顧客獲得の機会と捉え、今後も継続的にオンライン講座を開講してまいります。

詳細は下記のとおりです。

名称： [オンライン講座] 聚景園 佐藤料理長のクッキングレッスン

- 開講日時； ① 2021年4月28日(水) 1:30p.m～2:30p.m.
メニュー「麻婆豆腐」…色々な香辛料を使って奥深い“シビ辛”に！
② 2021年5月19日(水) 1:30p.m～2:30p.m.
メニュー「エビマヨ&エビチリ」…人気の海老料理の2way レシピ

講師： ポートピアホテル 本館 29F 中国レストラン 聚景園 料理長 佐藤 幸治

参加費： 各回¥3,500（税込） ※1回のみ参加も可能です

募集人数：各回 15名

受講特典：聚景園ランチ券(*1)または 中華調味料セット(*2)
*1…講習メニューを取り入れた特別ミニランチコース

(有効期限 ; ①4/28の特典ランチ券は7/31まで、②5/19の特典ランチ券は8/31まで)

*2…チキンパウダー、豆板醤、豆鼓醤、四川粉山椒のお試しセット

受講後、#ポートピアオンラインクッキング のタグを付けて Instagram または Twitter で作ったメニューを公開投稿していただいた方に、聚景園来店時1ドリンクサービス(事前に Instagram または Twitter にて、ホテル公式アカウントをフォローしてください。ご来店時に投稿された画面をスタッフにご提示ください。)

申込方法 ; ポートピアホテル公式ホームページより WEB 申込み

<https://www.portopia.co.jp/event-culture/culture/detail/72/>

※受講希望回の2日前の12:00noonまで

参加方法 ; WEB 会議システム「Zoom」を利用。受講される方へは受講日の前日に、サロン・ド・ポートピア事務局より招待用 URL をメールでお知らせいたします。

参加日時にご自宅から、ご自身の端末でご参加いただきます。

※受講にあたって使用するPC、タブレット、スマートフォン、インターネット環境は受講者ご本人さままで事前にご用意ください

※受講される方の実習はありません。

お問い合わせ

神戸ポートピアホテル内 サロン・ド・ポートピア事務局 (10:00a.m. ~5:00p.m.、日曜日、祝日定休)

TEL ; 078-303-5212

<サロン・ド・ポートピア について>

サロン・ド・ポートピアは多彩な文化講座を通して交流をはかり、上質なホテルライフを愉しむポートピアホテル独自のメンバーシップ制度です。料理や文化、運動などの多彩な1日講座は会員以外の方も受講いただけ、会員になると特別価格で講座を受講できるほか、宿泊やレストラン、フィットネスなどのホテル内施設をお得に利用できる特典がございます。

サロン・ド・ポートピアのご案内 <https://www.portopia.co.jp/member/salon/>

講座紹介ページ <https://www.portopia.co.jp/event-culture/culture/oneday/>

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 万庭 奈々恵

Tel.078-303-5223(直通) E-mail n_manba@portopia.co.jp