

■ 最先端バンコクでオリーブオイルと料理を学ぶ美食合宿2泊4日



■ スタイリッシュに進化したバンコクでは クオリティ高いイタリアンやフレンチレストランが人気上昇中！

そんなバンコクで、オリーブオイルのソムリエ&フードコーディネーターの勝俣 妙子さんによる**美食講座**！

ホテルのシェフから学ぶオリーブオイルにマッチしたタイ料理とタイ風イタリア料理レッスン！そして、タイならではのカービングを体験いただき+オリーブオイルの効能について学んでいただく美食講座に参加してみませんか・・・
おひとり様でもご参加いただけます。

勝俣 妙子さん プロフィール



2004年 3月 フードコーディネーター資格取得

(日本フードコーディネーター協会認定)

2008年 1月イタリア AISO オリーブ・オイルソムリエ

認定資格取得

経歴・活動

フードコーディネーターとして、現在企業でのメニュー、レシピ開発・レストランプロデュース等、食に関するアドバイスコーディネートを手がけている



* オリーブオイルに合うタイ料理&タイ風イタリアン & オリーブオイルとは・・・

実際にバンコクの野菜市場を見学 (市場の様子をご覧いただき、彩り豊富な野菜を見学)

ショッピングモールで食材を見学。 タイでもオーガニックには敏感です！

会食では、オリーブオイルについてのセミナーを行います。

- オリーブオイルの魅力・オイルの種類・購入時の見極めポイント・オイルでの美容・ダイエット
- 3種類のオリーブオイルをテイスティング・テイスティング方法・欠陥オリーブオイルや料理に応じて使い分けについて。



オシャレなトンロー地区にあるイタリアンレストランでランチ！



★ レッスン&セミナー以外の時間の楽しみは……？



ショッピングやスパなど、市場など・・・自由に自分スタイルで楽しむことができます。

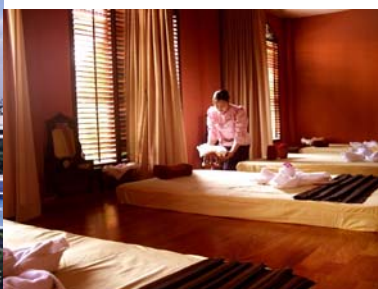
★ バンコクでのバラエティな食事！

ワットアルンが赤く染まる頃からライトアップされるまでの景色を眺めながらの懇親ディナー。



どんなホテル？

サイアムシティホテルにはプールやスパもホテル内にあります。



最終日はゆったりですので、ホテル内でのリラックスタイムはいかがでしょう……

★ プラン日程 ★ <6月11日バンコク集合>

1日目：バンコク国際空港ご到着（送迎は14時・16時の予定）

専用車にてホテルへご案内。

ワットアルンのライトアップを眺めながらの懇親ディナー

2日目：ホテルにて朝食

午前：バンコク市内観光

王宮・エメラルド寺院・ワットアルン(暁の寺)

ランチはイタリアンレストランにて。

午後：野菜市場へご案内。見学後、フードタウンにて食材見学。

ホテルにてシェフによるオリーブオイルに合うタイ料理レッスン！

夕食会食 & オリーブオイルセミナー

* 夕食後はナイトマーケットやゴー夜景が素敵な天空のバーなどご自由楽しんでみてはいかがでしょうか(各自にて)

3日目：ホテルにて朝食

午前中：ホテルにてシェフによるタイ風イタリア料理レッスン！

ランチの会食 & オリーブオイルセミナー&テイスティング

午後：フリー

* エステやスパ・ショッピングなど……自由にお楽しみ下さい。

*お部屋は18時までご利用できます。

深夜空港へ送迎。

4日目：日本帰着

★ コースに含まれるもの ★

宿泊：サイアムシティホテル2泊+最終日18時までお部屋使用

食事：朝食2回 + ランチ2回(内料理レッスン1回) + ディナー2回(内料理レッスン1回) &オリーブオイルセミナー2回

到着/出発日：ホテル/空港間 専用車での送迎(ガイド付き)

2日目：観光・市場見学の車&ガイド

* 観光箇所での入場料は含まれております。

<料金>

2009年6月11日バンコク空港集合

<8名様催行>

料金 おひとり様 95,000円

* お部屋は2名様1室ご利用となります。

ひとり部屋ご希望の場合は追加13,000円となります(2泊+18時まで利用分込み)

ホテル：サイアムシティホテル

食事：朝食2回・ランチ2回・夕食2回

- ★ 航空券は含まれておりません。各自手配いただくか、こちらでも手配は可能です。
- ★ 空港/ホテル間の送迎はフライトに合わせて送迎いたしますので、お待ちいただくことがございますのでご了承ください。

- ★ 食事の際のお飲み物は各自負担となります。