

THE NEW

hotel kumamoto

Lobby lounge workshop



暑い夏にぴったり!  
爽やかなレアチーズケーキを  
パティシエが教えます。

トッピング!  
フルーツソース、  
カットフルーツ  
ちょっとおしゃれに  
ミントもご用意♪



# Original Cheese Cake



2022.8.5 ●1部:14時～ ●2部:15時～

レアチーズケーキ作り

[みんなでパティシエ体験]

冷たいレアチーズケーキをお手軽に。パティシエのレッスンを受けながら、材料混ぜて自由に盛り付けたら…世界に一つだけの自分だけのケーキが完成!ケーキが完成したらロビーラウンジでお召し上がりいただきながら、ちょっと贅沢な時間をお過ごしください。

[場 所] ザ・ニュー ホテル 熊本 1F ロビーラウンジ コワーキングスペース

[料 金] レアチーズケーキ1個 + ドリンク **¥1,500** (税込) ※料金には、材料費・講習費が含まれます。

[個 数] 各部 先着12個まで

※エプロン・三角巾は、各自ご持参ください。

Let's Cook!



ホテルパティシエ  
長野 陽一 氏

暑い夏場に  
火を使わず、  
ひんやりスイーツを  
一緒に作りましょう。

[当日スケジュール]  
(45分)

- ① チーズケーキ作り体験スタート
- ② 完成したらラウンジでお召し上がりいただけます。

ザ・ニュー ホテル 熊本 〒860-0047 熊本県熊本市西区春日1-13-1  
ご予約・お問い合わせ: ザ・ニューホテル熊本 イベント係  
**TEL.096-326-5570** (平日9:00-17:00)

follow me!  
詳細はこちら

