

関係各位

2015年10月12日

グランドパーク小樽 初開催！スイーツ付き★ラテアート体験！

グランドパーク小樽（北海道小樽市築港 11-3 客室数：296 室 総支配人：小澤扁理）では、2015年11月7日（土）、コーヒーの上にミルクの泡を使って図柄を描く「ラテアート体験」ができるスイーツ付きセミナーを初開催いたします。

楽しくラテアート体験しませんか？

バリスタによるラテアートの実演のほか、参加者にもラテアートにトライしていただきます。また、ご自宅で簡単にラテアートが楽しめるノウハウもお伝えします。

ご自分で作ったラテアートコーヒーは、カットケーキまたはスイーツbuffetと一緒に楽しめます。

- 場所 マリーナバー&レストラン（2階）
- 日時 2015年11月7日（土）14:00-15:00
- 料金 カットケーキ付き 1,500円 または スイーツbuffet付き 2,000円
- 6名様限定
- 体験内容 エスプレッソについて学ぼう！/スチームミルクについて知ろう！/ラテアートを作ってみよう！/ご家庭での楽しみ方について/スイーツとラテアートコーヒーをお楽しみください



お問い合わせ・ご予約

レストラン予約係 TEL：0134-21-3402 Email: fnb.gpot@parkhotelgroup.com

ハロウィン気分を演出！ ハロウィンフェア開催

2階テラスブラッセリーでは、ハロウィンにちなみ、ランチbuffe&ディナーbuffeにてカボチャを使った限定メニューを提供いたします。

- 場所 テラスブラッセリー（2階）
- 期間 2015年10月24日（土）～10月31日（土）
- 時間 ラunchbuffe 11:30-14:00 / ディナーbuffe 17:30-20:00
- 料金 ラunchbuffe 大人 1,600円（土日祝日 1,800円）
7-12歳 900円（土日祝日 1,000円） 6歳以下無料
ディナーbuffe 大人 3,500円 7-12歳 1,600円 6歳以下無料

■カボチャメニュー（ランチbuffe・ディナーbuffe共通）

- ・カボチャとトマトのマカロニミートグラタン
- ・カボチャのポタージュ
- ・カボチャのサラダ ヨーグルトソース カレー風味

お問い合わせ・ご予約

レストラン予約係 TEL：0134-21-3402 Email: fnb.gpot@parkhotelgroup.com

また、10月17日（土）からは2階レストランフロアと1階ロビーにハロウィン装飾を施すほか、スタッフは服の胸ポケットにオレンジ色のポケットチーフを飾ってお客様をお迎えいたします。（ポケットチーフの折り方は所属部署毎に異なります。折り方の違いもお楽しみください。）

このリリースに関するお問い合わせ：

マーケティングコミュニケーションズ（広報担当：大塚）

グランドパーク小樽

Tel: 0134-21-3443 Fax: 0134-21-3403 Eメール: pr.gpot@parkhotelgroup.com