

2016年2月18日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

4月11日開催 小沢貴彦の料理教室 vol.12

- 東京フレンチのレシピをご家庭で -

オリエンタルホテル広島(所在地:広島県広島市中区田中町6-10 総支配人:森山真也)は、2016年4月11日(月)に1F フレンチレストラン OZAWAにて、東京・白金台のOZAWA本店よりシェフ小沢貴彦が来広し、料理教室(受講料:7,000円)を開催いたします。出来上がった料理は、スープ・デザート・コーヒーとともに、コースとしてお楽しみいただけます。

東京のOZAWA本店では、毎週開催している人気の料理教室。広島では2010年よりスタートし、今回で12回目の開催となります。小沢が今回レクチャーするのは、オードヴル「帆立貝とタブルーのサラダ」と、メインディッシュ「スズキのポワレ ほうれん草のソース」。素材の旨味を最大限に引き出した、OZAWAフレンチならではのシンプルで深い味わいを生み出すコツを、小沢が自らご紹介いたします。調理・解説後は、この2品を含めたコースを、小沢との語らいとともにお楽しみいただけます。

彩りや味わい、香りの豊かさや、洗練された盛り付けなど、小沢の料理に対するこだわりを間近にご覧いただける、貴重な機会です。レシピを持ち帰れば、ご家庭でも本格的な東京フレンチをお楽しみいただけます。料理教室の後は、ぜひご家庭でのお料理にもご活用ください。

小沢貴彦の料理教室 - 東京フレンチのレシピをご家庭で -

- 開催日: 2016年4月11日(月) ※要予約
- 時 間: 11:00~ 料理教室
料理2品(前菜・メインディッシュ)を調理・解説
12:00~ 食事会(13:30 終了予定)
- 場 所: 1F フレンチレストラン OZAWA
- MENU: スープ/オードヴル(帆立貝とタブルーのサラダ)/
メインディッシュ(スズキのポワレ ほうれん草のソース)/
デザート/コーヒー
- 受講料: 7,000円(税・サービス料込)
- 定 員: 20名様

ご予約・お問い合わせは フレンチレストラン OZAWA
TEL. 082-240-5553(直)



料理教室 開催風景



料理イメージ

小沢 貴彦 Takahiko Ozawa (フレンチレストラン OZAWA グランシェフ)

1947年横浜生まれ。「キャラバンサライ」、「ホテルオークラ」を経て「ラ・マレ」、「ア・ラ・ターブル」、「ア・タント」の料理長を務めたのち、東京都港区白金台にフレンチレストラン「OZAWA」を開店。素材の扱い方や盛り付けなど独特の世界を創り出している。



本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 セールス&マーケティング部 PR TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com

※画像のデータをお送りいたします。上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。