

2017年3月29日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

## 5月22日・23日開催「OZAWA 2DAYS」

春野菜のおいしさを引き出した、2日間限定の特別メニューを提供

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 副総支配人:引原史博)では、2017年5月22日(月)と23日(火)、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、特別メニューとシェフとの語らいを楽しむイベント「OZAWA 2DAYS」(ランチ 10,000円・ディナー 15,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なるテーマのもとに、季節感を大切に特別メニューを提供しているイベント「OZAWA 2DAYS」は、普段あまり接することのないシェフとお客様が同じ時間を共有し、触れ合うことのできる場として好評を得ています。23回目となる今回は、「春らしい野菜をよりシンプルに」というテーマでシェフが考案したスペシャルコースをご用意いたします。

食材本来の旨味を活かしたフレンチを生み出すOZAWAが今回テーマに据えたのは、やわらかな陽光に包まれて育った白アスパラや竹の子、新キャベツをはじめとする、みずみずしい春の野菜。旬の野菜が持つおいしさだけを丁寧に引き出して、広島牛や鮑とともに皿に載せてお届けします。やさしく身体に響いてくる春の味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

この季節ならではの食材を使用した2日間だけの特別メニューを、シェフとの語らいとともにご堪能いただけます。ソムリエが料理に合わせてセレクトしたワインのコースもご用意いたします。

## OZAWA 2DAYS -春らしい野菜をよりシンプルに-

- 期 間: 2017年5月22日(月)・23日(火)
- 時 間: ランチ 11:30~15:00(14:00L.O) / ディナー 19:00~
- 料 金: ランチ 10,000円  
ディナー 15,000円  
ワインのコース(グラスワイン3杯) + 3,800円  
[シャンパン/白ワイン/赤ワイン をそれぞれ1杯ずつご提供いたします]  
\*料金は全て税・サービス料込の金額です。  
\*ディナータイムのみ完全予約制(19:00スタート)です。



image photo

- MENU: アミューズ/オードヴル2品(ランチは1品)/魚料理/肉料理  
デザート/コーヒー/小菓子

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

[営業時間] ランチ 11:30~15:00(LO 14:00) /ディナー 17:30~22:00(LO 21:00) [定休日] 水曜日

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つ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&amp;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。