

2018年2月27日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

4月16日開催 小沢貴彦の料理教室 vol.16

- 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:引原史博)は、2018年4月16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 *税・サービス料込)を開催いたします。出来上がった料理は、オードヴル・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16回目の開催を迎えます。今回、グランシェフが手ずからレクチャーするのは、オードヴル「豚フィレ肉のスパイス風味ローストと野菜のピクルスのサラダ」と、メインディッシュ「鯛の香草焼き アサリとグリーンピースのソース」の2品。食材のおいしさを料理に活かすポイントやOZAWAフレンチならではの余韻ある味わいを創り出すコツ、洗練された盛りつけまで、調理しながら丁寧に解説いたします。また、料理教室後は、この2品を含めたコースを小沢との語りいとともに楽しみいただける食事を開催いたします。

普段あまり接することのないシェフと間近に接しながら、OZAWAフレンチのこだわりをご体感いただける貴重な機会です。料理教室で学んだ後は、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 vol.16 - 東京フレンチのレシピをご家庭で -

■開催日: 2018年4月16日(月) ※要予約

■時間: 11:00～ 料理教室
料理2品(スープ・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(豚フィレ肉のスパイス風味ローストと野菜のピクルスのサラダ)
メインディッシュ(鯛の香草焼き アサリとグリーンピースのソース)
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) ※水曜定休



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 管理部 マーケティング課 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。