

9月4日開催「つきぢ田村 感謝の宴 第3回」

日本料理の銘店の味を愉しむ 秋のディナーイベント

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9月4日(火)、4F オリエンタルボールルームにて、東京・築地の日本料理の銘店「つきぢ田村」三代目・田村隆料理長をお招きし、ディナーイベント(お一人様 18,000円 *ディナーコース・日本酒・フリードリンク付 *税・サービス料込)を開催いたします。

日本料理の銘店「つきぢ田村」の味を、広島で味わっていただけるディナーイベント「つきぢ田村 感謝の宴」。2016年2月にオリエンタルホテル広島開業10周年記念として開催以来、季節を変えながら行ってきた本イベントも、今回で3回目を数えます。昭和21年創業の老舗としての伝統を守りながらも、常に改新を重ねるしなやかさを併せ持つ「つきぢ田村」。その三代目・田村隆料理長をお招きし、料理に対する情熱と心意気、そして何より“料理の愉しさ”が込められたディナーコースをお届けします。

日頃のご愛顧への感謝をこめて、オリエンタルホテル広島が開催するディナーイベントです。この貴重な機会に、時代の中で磨かれてきた和食の粋を、どうぞご堪能ください。

つきぢ田村 感謝の宴 第3回

- 開催日: 2018年9月4日(火) *要予約
- 時間: 開場 18:30 / 開演 19:00
- 場所: 4F オリエンタルボールルーム
- 料金: お一人様 **18,000** 円(税・サービス料込)
*ディナーコース・日本酒・フリードリンク
- 定員: 100名様
- MENU: 造里 / 椀 / 冷鉢 / 焼物 / 酢物 / 煮物 / 香の物 / 止 / 甘味 / コーヒー



image photo



「つきぢ田村」三代目
田村隆料理長

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 TEL.082-240-5111 (受付9:00~18:00・日曜休)

■つきぢ田村について

つきぢ田村（東京・築地）

築地界隈の大手財界人たちの、「この辺で美味しいものが食べたい」という一言から、当時築地の有名料亭で料理長をしていた田村平治氏に白羽の矢が立ち、昭和21年11月「つきぢ田村」が誕生。平治氏が修業で得た経験は、甘・塩・酸・苦・辛の五つの味が調和することによって、はじめて料理は美味しくなるという意、「五味調和」に結びついた。以来、つきぢ田村では現在に至るまでこの哲学のもと伝統の味を受け継ぎ、守りつつも、新しい挑戦を怠らない、江戸情緒も残る築地の料亭としてゲストの心を惹き付けている。

<http://www.tsukiji-tamura.com/>



■「つきぢ田村」三代目 田村隆料理長 プロフィール

田村 隆（たむら・たかし）[つきぢ田村 三代目]

昭和32(1957)年11月30日、「つきぢ田村」の長男として誕生。昭和55年、玉川大学文学部英米文学科を卒業後、大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」に入門。3年間の修業の後、「つきぢ田村」へ。調理場の最前線で腕をふるう一方、NHKのテレビ番組や料理学校の講師、また料理本等の出版など、一般に向けた食の伝承にも力を注ぐ。平成22年「現代の名工」厚生労働大臣賞受賞。趣味は中学1年生から続く、鉄道模型。

(社)日本料理研究会 師範。

『エッセイ 返し包丁』(白水社)、『日本料理の基本』(新星出版社)ほか著書多数。



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。