



就任初 総料理長 大沢達也による美食の宴

2012年11月21日(水) 趣向を凝らし臨場感を味わうひと時を
～目の前で披露する“ア・ラ・ミニット”の一皿を五感で堪能～

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルのオリエンタルホテル 東京ベイ^(※1)(千葉県浦安市美浜1-8-2 総支配人:相原米夫)では、総料理長 大沢達也が2012年6月に就任後、初的美食会を開催いたします。会場には当日使用する野菜や食材が飾られ、厳選された食材でア・ラ・ミニット^(※2)の一皿をお客様の目の前でお作りして提供します。お料理が出来上がる様子を見ながら、料理を作る音を聞き、香りを楽しみ、味わう、またお料理にナイフを入れる感触も楽しんでいただきたいという趣向で料理人 大沢の世界を繰り広げます。ピアノの生演奏の中、見事な職人の手さばきをご覧いただきながら、幾重にも用意された五感に訴えるひとときを体感して下さい。

総料理長 大沢達也が贈る「美食の宴」

- ◆ 日 時 : 2012年11月21日(水)19:00～
- ◆ 会 場 : 宴会場「マーガレット」(1F)
- ◆ 料 金 : 15,000円(税金・サービス料込、お土産つき)
- ◆ お問合せ : tel.047.350.8145(宴会予約課)

～Menu～

パルマ産生ハムとスキャッチャータ
スキャンピのカダイフ巻きフリット
オレンジ花から採取した蜂蜜の香る カブのサラダ添え
クリアーなフルーツマトジュレとレッドパプリカのジェラート
00粉で作ったキターラ 比内地鶏モモ肉のラグー
北海道産アイナメのパデラと茄子のデグリネゾン
イタリア産カルナローリ米のフンギボルチーニリゾット
ローストした和牛ロースとアッシュェパルマンティエ
”モンテピアンコ” ミルフィーユ仕立て
コーヒー



【大沢達也総料理長】
私の提供するお料理でお客様のテーブルが笑顔であふれ、幸せな時間を過ごしていただくことが私の何よりの喜びです。

★シェフおすすめのトマトソースやオリーブオイル、パスタなどのお土産をご用意しております。大沢総料理長オリジナルレシピを同封しておりますので、ご自宅で本格イタリアンをお楽しみいただけます。



(※1)オリエンタルホテル 東京ベイ
・1995年開業の、東京ディズニーリゾート®パートナーホテル。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットも、ホテル館内でお求めいただけます。
(※2)ア・ラ・ミニット(a la minute)
・ア・ラ・ミニットとは「ちょうど」とか「たった今」といった意味で“できたての料理”をさします。シェフがお客様の目の前で、できたての一皿を披露する様子を意味します。

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ <http://www.oriental-hotel.co.jp>
総支配人室 広報 : 鈴木 e-mail kaori.suzuki@oriental-hotel.co.jp
姫野 e-mail himeno@oriental-hotel.co.jp
〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 tel. 047.350.8200 / fax. 047.381.0851