

2014年4月25日 1/2page

話題の銘酒と、ホテル総料理長による極上フレンチのコラボレーション 美酒美食の会 vol.2

## 6月9日開催 和魂洋オフレンチ 而今<sup>じこん</sup>

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:荒木潤一)は、2014年6月9日(月)に4Fオリエンタルボールルームにて、三重県・木屋正(きやしょう)酒造の日本酒『而今』と、オリエンタルホテル広島の総料理長・上野教男(うえの よしお)による旬の素材を活かした極上フレンチのコラボレーションをお楽しみいただけるイベントを開催いたします。

小規模の生産ながら全国の日本酒愛好家から絶大な支持を受ける三重県・木屋正酒造の銘酒『而今』。蔵人は僅か7人の小規模生産で、昔ながらの製法での日本酒造りを守り続けています。而今(じこん)とは、「今このときをただ懸命に生き抜く」という意味があり、「現在の酒造業界の苦しい現状のなか、この而今の精神で酒を醸していききたい。」という杜氏としての決意の表れが酒名になっています。

今回のイベントでは、『而今』に合わせたディナーコースを当ホテルの総料理長・上野教男が考案し、ご用意いたします。メニューには、『而今』との調和を楽しんでいただくため、旬の野菜や魚をバランス良く取り入れ、それぞれの素材に含まれる旨み成分が増すように素材の組み合わせを考慮しています。尚、ドリンクには、各種而今の他、希少価値の高い『而今 純米大吟醸』も登場します。

心ゆくまで、日本酒『而今』と総料理長渾身の和魂洋オフレンチをお愉しください。

### 美酒美食の会 vol.2 和魂洋オフレンチ 而今

■開催日: 2014年6月9日(月) \*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 **10,000** 円(税・サービス料込)  
\*フルコース/フリードリンク

- MENU: ・鮪、サーモン、シェールチーズのタピオカロール  
・パテ・ブルトン  
焼き野菜のヴィネガー風味  
・ムール貝のスープ仕立て  
蓮根で包んだ旬の野菜と帆立貝柱のプレゼを添えて  
・春のお魚のポワレ 湯葉クリームソース フォンド・ヴォーを注いで  
・牛フィレ肉のロースト  
ペルシャードベーコンとフロマージュのアロマサラダ  
・トマトごはん  
・土牛蒡のブチスープ  
・デザート

※当日メニューが変更になる場合もございます。

- ドリンク: 純米大吟醸/純米吟醸山田錦火入れ/純米吟醸雄町無濾過生  
純米吟醸千本錦火入れ/純米吟醸八反錦火入れ/特別純米火入れ



image photo



木屋正酒造『而今』

ご予約・お問い合わせは オリエンタルデザインギャラリー TEL.082-240-9463 (11:00~20:00受付)

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 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@oriental-hiroshima.com

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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。

## ■『而今』について

### 木屋正酒造『而今』（じこん）

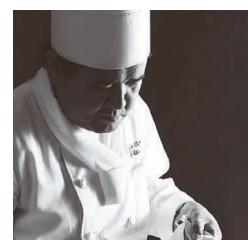
而今とは、「今このときをただ懸命に生き抜く」という意味があり、「現在の酒造業界の苦しい現状のなか、この而今の精神で酒を醸していきたい。」という杜氏としての決意の表れが酒名になったもの。平成20年、23年度全国新酒鑑評会で金賞受賞。原料米は五百万石、山田錦、八反錦、雄町などを使用する。自家井戸水を仕込み水として用いている。蔵人は僅か7人の小規模の生産だが、全国に而今愛好家を持つ。蔵元の「木屋正酒造」は文政元年(1818)創業。所在地は三重県名張市本町。

而今

## ■総料理長 プロフィール

### 上野 教男（うえの・よしお）[オリエンタルホテル広島 総料理長]

福岡県出身。ホテルセンターザ博多レストラン料理長、宴会料理長を経て、2006年オリエンタルホテル広島開業と同時に総料理長に就任、現在に至る。日本エスコフィエ協会会員。クラブ・ガストロミック・プロスペール・モンタニエ日本支部会員。全日本司厨士協会会員。



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 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@oriental-hiroshima.com

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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。