

2014年4月25日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

5月26日・27日開催 OZAWA 2 DAYS

「初夏の野菜を味わうOZAWAのひと皿 そして ひと皿」をテーマに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 総支配人:荒木潤一)では、2014年5月26日(月)と27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 2 DAYS」(ランチ 6,000円・ディナー 13,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なるテーマで、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 2 DAYS」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。17回目を迎える今回は「初夏の野菜を味わうOZAWAのひと皿 そして ひと皿」をテーマに、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。

春から初夏にむけて、野菜は苦味から旨み・甘味へと持ち味を変えていきます。あたたかい陽の光を浴び、色とりどりの野菜が豊富に旬を迎える季節・初夏。小沢が2日間限定で特別にご用意するメニューは、この時期ならではの野菜を、コース全てに多種多彩に用います。アミューズはもちろん、メインの魚料理・肉料理も野菜とのシンパシーを奏でるOZAWAならではのプレートをお届けいたします。

陽光に包まれた初夏の旬野菜を使った特別メニューを、シェフとの会話を楽しみながら、存分にご堪能ください。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 2 DAYS

「初夏の野菜を味わうOZAWAのひと皿 そして ひと皿」

■期間: 2014年5月26日(月)・27日(火)

■料金: ランチ 6,000円

ディナー 13,000円

ワインコース(グラスワイン3杯) + 3,000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。

■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/小菓子/コーヒー

image photo

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 / ディナー 17:30-22:00 [定休日] 第2・第4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&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。