

2014年9月25日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

11月17日・18日開催 OZAWA 2 DAYS

「きのこ秋の旬素材のマリアージュ」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11月17日(月)と18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 7,000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。18回目を迎える今回は、「きのこ秋の旬素材のマリアージュ」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。秋の味覚の代表格のひとつである、「きのこ」。今回の「OZAWA 2 DAYS」では、様々なきのこのエッセンスと、他の素材を組み合わせることによって変化する、味わい・旨みをお楽しみいただけます。きのこは、白トリュフや松茸、ヨーロッパ産のきのこなどを使い、その他、黒あわびやタラバ蟹、平目の他、最高級の肉質で知られる、ビュルゴー家のシャラン鴨を使用いたします。

この季節ならではの秋の味覚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

「きのこ秋の旬素材のマリアージュ」

- 期 間: 2014年11月17日(月)・18日(火)
- 時 間: ランチ 11:30~15:00(14:00L.O) / ディナー 19:00~
- 料 金: ランチ 7,000円
ディナー 13,000円
ワインのコース(グラスワイン3杯) + 3,500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。



image photo

- 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/コーヒー/小菓子

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(LO 14:00) /ディナー 17:30~22:00(LO 21:00) [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

※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。