

話題の日本酒とホテル総料理長によるフレンチを味わうイベント

## 10月3日開催「<sup>はねや</sup>羽根屋」ー和魂洋オフレンチvol.8ー

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 副総支配人:引原史博)は、2017年10月3日(火)、4Fオリエンタルボールルームにて、富山県の酒蔵・富美菊酒造株式会社の日本酒「羽根屋」と、オリエンタルホテル広島の総料理長・岡竹正和(おかたけ まさかず)によるフレンチとのコラボレーションをお楽しみいただけるディナーイベント(お一人様 13,000円 \*税・サービス料込)を開催いたします。

話題の日本酒とフレンチコースをご用意する、好評ディナーイベント「和魂洋オ」。8回目を迎える今回は、富山県の富美菊酒造株式会社による日本酒「羽根屋」をご用意。大吟醸と同じように手間暇をかけて醸すため、一度に多くの量が生産できない、ごく一部の特約店での限定流通品である「羽根屋」。その名の通り、翼が羽ばたくように呑む人の心が浮き立つような日本酒でありたいという願いが込められた、軽やかで柔らかく、優しい味わいの日本酒です。今回のイベントでは、日本酒の限りない可能性を模索し、挑戦し続ける蔵元杜氏によって醸された「羽根屋」を、総料理長・岡竹正和によるディナーコースとともにご堪能いただけます。

こだわり抜いて造られた日本酒と、総料理長渾身の和魂洋オフレンチのコラボレーションをお楽しみください。

### 「羽根屋」ー和魂洋オフレンチvol.8ー

- 開催日: 2017年10月3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 **13,000** 円(税・サービス料込)  
\*フルコース/フリードリンク
- ドリンク:
  - ・羽根屋 純米大吟醸 スパークリング 翼
  - ・羽根屋 大吟醸(金沢国税局酒類鑑評会優等賞受賞酒)
  - ・羽根屋 純米吟醸 プリズム
  - ・羽根屋 純米大吟醸 翼
  - ・羽根屋 純米吟醸 煌火\*メニューは変更になる場合がございます
- 協力: 富美菊酒造株式会社、株式会社酒商山田



左から、羽根屋 大吟醸/羽根屋 純米吟醸 煌火  
羽根屋 純米大吟醸 翼



image photo

【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 (受付11:00~19:00)

## ■富美菊酒造株式会社について

富美菊酒造株式会社（富山県富山市）

1916年(大正5年)創業。立山連峰の伏流水に恵まれた富山市内の蔵。冬季に醸造を行う酒蔵が多い中、冷蔵設備による通年醸造を行う日本で数少ない酒蔵である。IWCインターナショナルワインチャレンジ2016・2017Gold Medal受賞。金沢国税局酒類鑑評会7年連続優等賞受賞。全国新酒鑑評会金賞受賞。金沢国税局酒類鑑評会富山県主席第1位表彰。



## ■総料理長 プロフィール

岡竹 正和（おかたけ・まさかず）[オリエンタルホテル広島 総料理長]

1984年から数々のホテルのメインダイニングで研鑽を積み、2016年にオリエンタルホテル広島総料理長に就任。ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。フランス料理を素地とした料理を均整の取れたコースに仕立てることを得意とし、旬の食材を活かしたおいしさを届けている。



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 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。