

2016年9月26日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

11月14日・15日開催「OZAWA 2DAYS」 きのこ秋の食材が織りなす、2日間限定の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:藤井育郎)では、2016年11月14日(月)と15日(火)、1F フレンチレストランOZAWAにて、東京・白金台のOZAWA本店より小沢貴彦シェフが来広し、特別メニューとシェフとの語らいを楽しむイベント「OZAWA 2DAYS」(ランチ 10,000円・ディナー15,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なるテーマのもとに、季節素材を活かした特別メニューを提供している「OZAWA 2DAYS」は、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。22回目となる今回は、「秋のきのこ料理とその効能」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。

今回ご用意するのは、秋の味覚「きのこ」が持つ豊かな香りや旨味、身体にやさしい効能を丁寧に引き出した、この2日間だけの特別メニュー。様々な種類のきのこの他、旬の野菜やジビエを使用した、秋薫る料理をお届けします。食材の選び方から盛りつけまで、一皿ひと皿に込められたシェフのこだわりと、OZAWAフレンチの繊細な味わいをご堪能ください。

爽りの季節ならではの食材を使用した2日間だけの特別メニューを、シェフとの語らいとともに心ゆくまでお楽しみください。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 2DAYS -秋のきのこ料理とその効能-

- 期 間: 2016年11月14日(月)・15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 10,000円 / ディナー 15,000円
ワインのコース(グラスワイン3杯) + 3,800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/コーヒー/小菓子



image photo

【ご予約・お問い合わせ】
フレンチレストラン OZAWA TEL. 082-240-5553(直)

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 PR 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。