

2015年10月26日

厳選した食材を使用したフレンチコースを、お客様の目の前で調理

エグゼクティブシェフ上野プレゼンツ

11月30日開催 五感で愉しむキッチンスタジアムの晩餐会

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:森山真也)は、2015年11月30日(月)、ホテル総料理長がバンケット内の特設キッチンで作る創作フレンチコースをお楽しみいただけるイベント「五感で愉しむキッチンスタジアムの晩餐会」(チケット:16,000円 *ディナーコース・フリードリンク付/税・サービス料込)を開催いたします。

総料理長・上野をはじめとするシェフが、お客様の目の前で調理を行う好評のディナーイベントを、今秋も開催いたします。4回目を迎える今回は、キャビアとトリュフをメインに据えたディナーコースをお届けします。鮮度が質を左右するキャビアは、上野自ら岡山県新見市で買いつけ、チョウザメのまま直送したこだわりの品を使用。これに加え、季節のトリュフをふんだんに用いた贅沢なプレートもお召し上がりいただけます。出来上がった料理は、特設の「キッチンスタジアム」で調理した躍動感をそのままに、出来立てを直接お席までお届けします。

迫力と気合に満ちた会場で、シェフが一生懸命に調理する姿を間近にしなが、食材に火が通る音や漂う香り、上野らしいモダンなフレンチの味わいを五感でお楽しみいただける、エンターテイメントです。

この日だけの特別なキッチンで作られるメニューを、最上のおもてなしとともにご堪能ください。

エグゼクティブシェフ上野プレゼンツ 五感で愉しむキッチンスタジアムの晩餐会

■日時: 2015年11月30日(月) ※要予約
開場18:30 / 開演19:00

■料金: お1人様 **16,000円**(税・サービス料込)
*ディナーコース(フリードリンク付)

■場所: 4F オリエンタルボールルーム

■メニュー
アミューズ/冷製オードヴル/温製オードヴル/
スープ/お魚料理/お肉料理/デザート2種/
小菓子/パン/コーヒ

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)



上・左下:過去のキッチンスタジアムの様子 右下:image photo

上野 教男(うへの よしお) [オリエンタルホテル広島 総料理長]

2006年、ホテル開業時より総料理長に就任。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。「芸術・音楽・食の文化発信をすることで、地域の方々に喜んでいただけるホテルを目指す」というテーマに沿って、「食」の文化の発信者として数多くの感動を呼んでいる。



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。