

2015年10月14日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

## 11月16日・17日開催 OZAWA 2 DAYS

記念の第20回目のテーマは「秋の滋味を味わう」

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)では、2015年11月16日(月)と17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 7,500円・ディナー13,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なるテーマのもとに、季節感を大切に特別メニューを提供している「OZAWA 2 DAYS」。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。今回は「秋の滋味を味わう」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。

バターやクリームをほとんど使用せず、食材が持つ本来の旨みを引き出した端正な味わいが特長のOZAWA。2007年から始まった「OZAWA 2 DAYS」も20回目を迎えます。記念の開催となる今回は感謝の気持ちを込めて、帝釈峡地鶏やビュルゴ一家の鴨、伊勢海老やきのこといった素材の滋味に、OZAWAらしい遊び心を加えた秋の献立をお届けいたします。

秋ならではの旬の味覚を使用した、この2日間だけの特別メニューを、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 「秋の滋味を味わう」

■期 間: 2015年11月16日(月)・17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 7,500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。

■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(L.O. 14:00) /ディナー 17:30~22:00(L.O. 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 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。