

2016年5月9日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

6月20日・21日開催「OZAWA 2DAYS」

初夏の食材を使用した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:森山真也)では、2016年6月20日(月)と21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 2DAYS」(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イベント「OZAWA 2DAYS」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。21回目となる今回は、「初夏の食材を使って」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。

今回は、食材本来の旨みを活かして端正な味を創り出すOZAWAフレンチに、初夏を迎えてゆたかな滋味をたくわえた北海道産の白アスパラや鮑をはじめとする旬の食材を使った、この2日間のための特別メニューをご用意いたしました。あたたかい陽の光に包まれた初夏の食材が持つ、おいしい甘みや苦みをシンプルに立たせた軽やかな味わいは、食材の良さを丁寧に引き出すシェフの腕のたまもの。シェフとの語らいから料理への姿勢やこだわりを感じていただけるとともに、身体においしく沁み渡る初夏の恵みをご堪能いただけます。

こ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、シェフとの会話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 -初夏の食材を使って-

■期間: 2016年6月20日(月)・21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(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 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。