

## 2月16日開催 開業10周年記念ディナーイベント つきぢ田村三代目 田村隆料理長をお迎えして 10周年、感謝の宴 — 10th Anniversary Thanks Emotions for All —

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、2016年2月16日(火)、4Fオリエンタルボールルームにて、東京・築地の日本料理の銘店「つきぢ田村」三代目・田村隆料理長をお招きしてディナーイベント(お一人様 17,000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。

オリエンタルホテル広島は、2016年10月に開業10周年を迎えます。これまでの10年間とこれからを繋ぐ周年イヤーとして、2016年は様々なイベントを行ってまいります。まずは10周年を記念して、感謝の気持ちを込めた宴の会を開催いたします。「つきぢ田村」の田村隆料理長をお迎えして、この日のための特別メニューをお届けします。

昭和21年創業の「つきぢ田村」は、三代にわたる日本料理の老舗。この度お招きする三代目・田村隆氏が手掛ける料理は、創業者である田村平治氏、二代目・田村暉昭氏から受け継いだ「つきぢ田村」の心と味を、さらに磨き込んだもの。伝統の味を受け継ぎ、守りながらも、たゆまぬ挑戦を続ける「つきぢ田村」の精神に倣い、今後も食や文化を発信し続けていくホテルでありたいという想いから、本イベントの開催に至りました。

銘店の味を広島で味わっていただける、貴重な機会です。感謝の気持ちを込めたおもてなしとともに、こだわり抜かれた料理を、どうぞご堪能ください。

### つきぢ田村三代目 田村隆料理長をお迎えして 10周年、感謝の宴

— 10th Anniversary Thanks Emotions for All —

■開催日: 2016年2月16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 **17,000** 円(税・サービス料込)  
\*ディナーコース/フリードリンク付

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11:00~20:00)



image photo



「つきぢ田村」三代目・田村隆料理長

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。

## ■つきぢ田村について

### つきぢ田村(東京・築地)

築地界隈の大手財界人たちの、「この辺で美味しいものが食べたい」という一言から、当時築地の有名料亭で料理長をしていた田村平治氏に白羽の矢が立ち、昭和21年11月「つきぢ田村」が誕生。平治氏が修業で得た経験は、甘・塩・酸・苦・辛の五つの味が調和することによって、はじめて料理は美味しくなるという意、「五味調和」に結びついた。以来、つきぢ田村では現在に至るまでこの哲学のもと伝統の味を受け継ぎ、守りつつも、新しい挑戦を怠らない、江戸情緒も残る築地の料亭としてゲストの心を惹き付けている。

<http://www.tsukiji-tamura.com/>



## ■「つきぢ田村」三代目 田村隆料理長 プロフィール

### 田村 隆 (たむら・たかし) [つきぢ田村 三代目]

昭和32(1957)年11月30日、「つきぢ田村」の長男として誕生。昭和55年、玉川大学文学部英米文学科を卒業後、大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」に入門。3年間の修業の後、「つきぢ田村」へ。調理場の最前線で腕をふるう一方、NHKのテレビ番組や料理学校の講師、また料理本等の出版など、一般に向けた食の伝承にも力を注ぐ。趣味は中学1年生から続く、鉄道模型。

(社)日本料理研究会 師範

平成22年「現代の名工」厚生労働大臣賞受賞。

『エッセイ 返し包丁』(白水社)、『日本料理の基本』(新星出版社)ほか著書多数。



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。