

2016年7月19日 1/2page

話題の日本酒とホテル総料理長による極上フレンチを味わうイベント 美酒美食の会 vol.6

## 9月26日開催「龍力」<sup>たつりき</sup>ー和魂洋オフレンチャー

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)は、2016年9月26日(月)、4Fオリエンタルボールルームにて、兵庫県播州地方の酒蔵・本田商店の「龍力」をはじめとする日本酒と、オリエンタルホテル広島の総料理長・岡竹正和(おかたけ まさかず)による極上フレンチとのコラボレーションをお楽しみいただけるディナーイベント(お一人様 10,000円 \*税・サービス料込)を開催いたします。

話題の日本酒とフレンチコースをご用意した、好評ディナーイベント「和魂洋オ」。6回目を迎える今回は、兵庫県播州地方の特産品であり、「酒米の王」と呼ばれる山田錦の素晴らしさをお酒にして伝えていくことを使命とする、本田商店の日本酒をご用意。兵庫県の特A地区(超優良地帯)で作られた山田錦の特上米を使用し、大吟醸の頂点にこだわり続ける本田商店の日本酒は、鑑評会での受賞も多く、愛酒家の間でも支持されています。今回のイベントでは、ふくよかなお米の旨みを感じる本田商店の銘酒を、総料理長・岡竹正和によるディナーコースとともにご堪能いただけます。

こだわり抜いて造られた日本酒と、総料理長渾身の和魂洋オフレンチのコラボレーションをお愉しみください。

美酒美食の会 vol.6

### 「龍力」ー和魂洋オフレンチャー

- 開催日: 2016年9月26日(月) \*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 **10,000** 円(税・サービス料込)  
\*フルコース/フリードリンク
- ドリンク: ・大吟醸「荒走り」  
・大吟醸龍力「米のささやき」  
・純米大吟醸「秋津」  
・龍力「熟成古酒」  
・龍力特別純米山田錦「生酛造り」



兵庫県吉川町上松(特A地区)山田錦



左から、大吟醸龍力「米のささやき」  
龍力特別純米山田錦「生酛造り」

【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11:00~19:00)

## ■本田商店について

本田商店（兵庫県姫路市網干区）

1921年（大正10年）創業。龍力を代表銘柄とし、「米の酒は米の味」という考えのもと、いつまでも米と水と杜氏の技術にこだわり続けることを基本姿勢としている。

<http://www.taturiki.com/index.html>



## ■総料理長 プロフィール

岡竹 正和（おかたけ・まさかず）[オリエンタルホテル広島 総料理長]

1984年から数々のホテルのメインダイニングで研鑽を積み、2016年にオリエンタルホテル広島総料理長に就任。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。フランス料理を素地とした料理を均整の取れたコースに仕立てることを得意とし、旬の食材を活かしたおいしさを届けている。



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。