

2018年4月17日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

## 5月21日・22日開催「OZAWA 2DAYS」

初夏の食材とスパイスの魅力を味わう、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:引原史博)では、2018年5月21日(月)と22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 10,000円・ディナー 15,000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、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触れ合うことのできる場として、好評を得ています。25回目となる今回は、「OZAWAフレンチにスパイスを効かせて」をテーマに、シェフが考案した特別コースをご用意いたします。食材のおいしさを丁寧に引き出して、滋味深くも軽やかな味わいを創り出すOZAWAフレンチにとって、スパイスは欠かせない存在です。今回は、日頃クミンやコリアンダーなどを独自にブレンドして料理に活かしているスパイスの魅力を、より感じていただけるメニューをお届けします。白アスパラや鮑、オマール海老を始めとする初夏の食材で織りなすOZAWAフレンチに、スパイスを一匙効かせた料理をお楽しみください。

互いに引き立て合うOZAWAの味わいとスパイスが生むおいしさを、シェフとの語らいとともにご堪能いただける、2日間限定のイベントです。この機会に、ぜひOZAWAフレンチをご体感ください。

## OZAWA 2DAYS -OZAWAフレンチにスパイスを効かせて-

■期 間: 2018年5月21日(月)・22日(火)

■時 間: ランチ 11:30~15:00 / ディナー 19:00~

■料 金: ランチ 10,000円  
 ディナー 15,000円

\* 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  
 小さなデザート/デザート/コーヒー



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] 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 管理部 マーケティング課 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。