



2014年9月25日

厳選した日本各地の食材を使ったディナーコースを、お客様の目の前で調理

エグゼクティブシェフ上野プレゼンツ

## 11月19日開催 五感で愉しむキッチンスタジアムの晚餐会

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:荒木潤一)は、2014年11月19日(水)、ホテル総料理長がバンケット内の特設キッチンで作る創作フレンチコースをお楽しみいただけるイベント「五感で愉しむキッチンスタジアムの晚餐会」(チケット:15,000円 フリードリンク付/税・サービス料込)を開催いたします。

総料理長・上野をはじめとするシェフが、お客様の目の前で調理を行う好評のディナーイベントを、昨年につき今秋も開催。3回目を迎える今回は、オープンまでの時間、3FレインボールームがウェイトINGKルームとなり、バイオリンと二胡の生演奏をアペリティフ、カナッペとともに楽しみいただきます。その後、4Fオリエンタルボールームにて、北海道から沖縄まで日本津々浦々の食材をピックアップした、上野らしいモダンなフレンチをご用意。出来上がった料理は、その場でお席にお持ちして、出来たてをお召し上がりいただきます。迫力と気合に満ちた躍動感溢れる会場で、漂う香りや音などの演出を、五感で味わっていただける、エンターテイメントです。

この日だけの特別なキッチンで作られるメニューを、最上のおもてなしとともにごゆっくりご堪能ください。

エグゼクティブシェフ上野プレゼンツ

### 五感で愉しむキッチンスタジアムの晚餐会

■日時: 2014年11月19日(水) ※要予約

開場18:30 / 開演19:00

■料金: お1人様 **15,000円**(税・サービス料込)

\*ディナーコース(フリードリンク付)

■場所: 4F オリエンタルボールーム

3F レインボールーム

■メニュー

アミューズ/冷製オードヴル/温製オードヴル  
スープ/お魚料理/お肉料理/デザート2種  
小菓子/パン/コーヒー

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**

(11:00~20:00受付)



昨年のキッチンスタジアムの様子

上野 教男(うえの よしお) [オリエンタルホテル広島 総料理長]

2006年、ホテル開業時より総料理長に就任。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。「芸術・音楽・食の文化発信をすることで、地域の方々に喜んでいただけるホテルを目指す」というテーマに沿って、「食」の文化の発信者として数多くの感動を呼んでいる。



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 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@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。