

2017年2月23日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

4月3日開催 小沢貴彦の料理教室 vol.14

- 東京フレンチのレシピをご家庭で -

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:荻野一彦)は、2017年4月3日(月)に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、料理教室(受講料:7,000円 *税・サービス料込)を開催いたします。出来上がった料理は、オードヴル・デザート・コーヒーとともに、コースとしてお楽しみいただけます。

東京のOZAWA本店では毎週開催している、人気の料理教室。広島では2010年よりスタートし、今回で14回目の開催となります。今回、グランシェフ小沢が手ずからレクチャーするのは、「ガスパチョスープ」と、「帆立貝とハマグリと野菜のスープ煮」。OZAWAフレンチの特長である、素材本来の旨味を引き出した深い味わいを生み出すコツを、目の前で調理しながら解説いたします。料理教室後は、この2品を含めたコースを実際にお召し上がりいただけます。

ひと口食べれば、食材の凝縮された旨みが広がるOZAWAのフレンチ。おいしさがシンプルに身体へ響いてくる料理を作り出す秘訣を、間近にご覧いただける貴重な機会です。レシピを持ち帰れば、ご家庭でも本格的な東京フレンチをお楽しみいただけます。料理教室の後は、ぜひご家庭でのお料理にもご活用ください。

小沢貴彦の料理教室 vol.14 - 東京フレンチのレシピをご家庭で -

- 開催日: 2017年4月3日(月) ※要予約
- 時 間: 11:00~ 料理教室
料理2品(スープ・メインディッシュ)を調理・解説
12:00~ 食事会(13:30 終了予定)
- 場 所: 1F フレンチレストラン OZAWA
- MENU: スープ(ガスパチョスープ)/オードヴル
メインディッシュ(帆立貝とハマグリと野菜のスープ煮)
デザート/コーヒー
- 受講料: 7,000円(税・サービス料込)
- 定 員: 20名様



料理教室 開催風景



OZAWA ランチイメージ

ご予約・お問い合わせは フレンチレストラン OZAWA
TEL. 082-240-5553(直)

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。