

話題の銘酒とホテル総料理長による極上フレンチのコラボレーション 美酒美食の会 vol.5

## 9月14日開催 <sup>あしか</sup>秋鹿 米作りから酒造りまで一貫造り 一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:荒木潤一)は、2015年9月14日(月)、4Fオリエンタルボールルームにて、大阪府能勢の酒蔵・秋鹿の日本酒と、オリエンタルホテル広島の総料理長・上野教男(うへの よしお)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を開催いたします。

話題の銘酒とフレンチコースをご用意するディナーイベント「和魂洋オ」。5回目を迎える今回は、無農薬有機栽培による米作りから酒造りまで一貫造りを行う酒米シャトー・秋鹿酒造の日本酒をご用意。豊かな旨味とすっきりと切れあがった後味で、冷でも燗でもお楽しみいただける秋鹿の日本酒は、食中酒として人気があります。今回のイベントでは、総料理長・上野教男が秋鹿酒造の日本酒に合わせて考案した、会席スタイルのディナーコースをお楽しみいただけます。

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てください。

美酒美食の会 vol.5

### 秋鹿 米作りから酒造りまで一貫造り 一和魂洋オフレンチャー

■開催日: 2015年9月14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

■MENU: ・鯛の黒蜜風味とクリーミーなじゃがいものピュレ  
・いちじくのローストトマトバルサミコ酢ソース 生ハム添え  
・ポーク・プレゼのパートブリック包み焼き ブルーチーズソース  
・かますで巻いたえのき茸の海草蒸しスープ仕立て  
・牛フィレ肉のヨーグルトトマト風味  
・太刀魚の炙りと寿司飯、アボカド、葡萄のレフォールマヨネーズ  
・お米のスープ  
・豆腐プリンとフルーツ

\*食材の都合によりメニューが変更になる場合がございます

■ドリンク: ・秋鹿 純米吟醸 大辛口 無濾過生原酒  
・秋鹿 山麩 純米 無濾過生原酒  
・生酏 奥鹿 山田錦 無濾過原酒 火入れ 2010年  
・生酏 奥鹿 山田錦 無濾過生原酒 2011年  
・奥鹿 山麩 山田錦 無濾過生原酒 2010年  
・秋鹿 山麩 純米 酏しぼり 生原酒 2012年



image photo



秋鹿酒造の日本酒

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)

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

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。

## ■秋鹿酒造について

### 秋鹿酒造(大阪・能勢)

「一貫造り」で米作りから酒造りまで行う蔵元。酒蔵を構える大阪府最北部の能勢は、夏の一日の寒暖差10℃以上、厳寒期は零下5℃以下という米作り・酒造りに理想的な気候で、海拔250mの盆地に位置している。夏は涼しく大阪の軽井沢とも呼ばれ、バカンスで訪れる人が多い秘境の地でもある。明治19年創業。



## ■総料理長 プロフィール

### 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

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。