

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.3

9月9日開催 だっさい 獺祭と愉しむ一和魂洋オフレンチ

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9月9日(火)、4Fオリエンタルボールルームにて、山口県岩国市周東町の酒蔵・旭酒造の日本酒『獺祭』と、オリエンタルホテル広島の総料理長・上野教男(うえの よしお)による旬素材を活かした極上フレンチ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、総料理長がそのお酒に合わせた特別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」。昨年開催した「獺祭と愉しむ一和魂洋オフレンチ」に、再度開催のリクエストを多くいただき、今秋2回目の開催が実現しました。世界一の酒蔵を目指し、品質にこだわり抜いた日本酒を造り続ける旭酒造の銘酒『獺祭』。雑味がなく、口の中に広がる甘みと旨みのバランスが絶妙な『獺祭』は、料理との相性も良く、世界24の国と地域に出荷され、国内外の日本酒ファンの間で話題となっています。今回のイベントでは、各種『獺祭』と、総料理長・上野教男が『獺祭』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。

心ゆくまで、日本酒『獺祭』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楽しみください。

美酒美食の会 vol.3

獺祭と愉しむ一和魂洋オフレンチ

■開催日: 2014年9月9日(火) *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: ・秋の香りのジュレと貝と野菜 リヨンとコルニッション
無花果と生ハムのサワークリーム風味
・フォアグラのソテーと半熟揚げ卵
・サーモン、チーズ、彩り野菜のプレッセ
・太刀魚のスフレ仕立て
・牛フィレ肉の雲丹風味 海苔のチュイール添え
・木野子のピクルス
・コンソメと鯛のマリアージュ
・秋刀魚とクスクス
・デザート

■ドリンク: 獺祭【磨き二割三分/磨き三割九分/純米大吟醸50/発泡にごり酒50 他】

※チェイサーには旭酒造が獺祭醸造時に使用している仕込み水をご用意しております。



image photo



旭酒造『獺祭』

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

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@oriental-hiroshima.com

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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。

■『獺祭』について

旭酒造株式会社 『獺祭』 Dassai

世界一の酒蔵を目指して貪欲に高品質な日本酒を造り続ける旭酒造の『獺祭』。山口県の岩国市周東町から世界24の国と地域に出荷され、その繊細で軽快な味わいは多くの日本酒ファンの中で話題に。料理との相性も良く、和食だけに留まらないワイングラスでも楽しめる日本酒として、料理人からの信頼を集める。昨年には東京スクエアガーデンにて「獺祭Bar23」をオープン。日本酒の普及にも意欲的であり、活気あふれる酒蔵のひとつとしても著名。



■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

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@oriental-hiroshima.com

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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。