

2016年8月26日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

10月3日開催 小沢貴彦の料理教室 vol.13

- 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:藤井育郎)は、2016年10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)を開催いたします。仕上がった料理は、スープ・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13回目の開催となります。小沢シェフが今回レクチャーするのは、オードヴル「まぐろとアボカドのサラダ」と、メインディッシュ「豚フィレ肉のソテー 粒マスタードソース」、付け合わせ「ポテトのグラタン」の3品。素材のおいしさをシンプルに立たせた、OZAWAフレンチならではの深い味わいが創りだされる過程を、小沢シェフが自ら調理しながら解説いたします。料理教室後は、この3品を含めたコースを、小沢シェフとの語りいとともにお楽しみいただけます。

食材が持つ本来の旨味を料理へ落とし込むコツや、白いお皿に映える洗練された盛り付けなど、小沢シェフの料理に対するこだわりを間近でご覧いただける、貴重な機会です。レシピを持ち帰れば、ご家庭にも本格的な東京フレンチを取り入れていただけます。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 - 東京フレンチのレシピをご家庭で -

- 開催日: 2016年10月3日(月) ※要予約
- 時 間: 11:00～ 料理教室
料理3品(オードヴル・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/オードヴル(まぐろとアボカドのサラダ)
メインディッシュ(豚フィレ肉のソテー 粒マスタードソース・ポテトのグラタン)
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

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)



料理教室 開催風景



料理イメージ

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付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。