



# PRESS RELEASE

2013年8月29日 1/2page

北海道の旬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

## 10月7日開催 総料理長 上野教男よしおのキッチンスタジアム #2

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、2013年10月7日(月)、当ホテルの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をお楽しみいただけるイベント「総料理長 上野教男のキッチンスタジアム」(チケット:13,000円 フリードリンク・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続き、今秋も開催。今回は、上野自らが北海道各地を訪れて出会った北の台地の豊かな食材をディナーコースに仕上げます。北海の魚介を雲丹のソースでお召し上がりいただくオードブルや、甘酸っぱいハスカップを使ったデザート等のメニューの他、当日は北海道ならではのサプライズメニューもご用意。出来上がったお料理は、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けます。迫力と気合に満ちた会場に漂う香りや音、揺らめく炎などの演出を、五感全てでお楽しみいただける、躍動感溢れるディナーイベントです。

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堪能ください。

### 総料理長 上野教男のキッチンスタジアム #2

■日時: 2013年10月7日(月) ※要予約

開場18:30 / 開演19:00

■料金: お1人様 **13,000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ルーム

■メニュー

- ・江丹別の青いチーズと大塚ファームのトマト 雪蜜かけて
- ・北海の魚介の恵みと利尻昆布のジュレ  
百合根と雲丹のクリームソース
- ・ミルク・ラムのコンフィ まさかり南瓜  
札幌黄のカプチーノスタイル
- ・十一州の山海を行者にんにくと宗谷の塩で味付けした軽い煮込み
- ・十勝牛ロース肉のロースト 白わさび添え 十勝こがねのコロッケ ハナイグチのクリームソース
- ・イコロランプリンとビートのクリーム・グラッセ
- ・ハスカップのタルト、マカロン、チョコ/クリームキャラメル
- ・コーヒー/パン・バター

※メニューは変更になる場合がございます。※上記メニューにサプライズメニュー1品が加わります。



image photo



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)

上野 教男 Yoshio Ueno [オリエンタルホテル広島 総料理長]

福岡県出身。京都調理師専門学校卒。ホテルセンターザ博多レストラン料理長、宴会料理長を経て2006年、オリエンタルホテル広島開業と同時に総料理長に就任、現在に至る。  
日本エスコフィエ協会 会員。クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ日本支部 会員。  
全日本司厨士協会 広島支部会員。



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。

昨年(2012年9月24日開催)のキッチンスタジアムの様子



会場中央の特設キッチンで調理を行い、大型スクリーンに映し出すライブ映像とともに、お客様の目の前で、ひと皿ひと皿お料理を提供いたします。

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。