



2013年9月24日

シェフ小沢貴彦が腕を振るうスペシャルイベントがリニューアル
10月21日、OZAWA Special 1 Day 開催
「三大珍味+(プラス)」をテーマに特別メニューを提供

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)では、2013年10月21日(月)、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、特別メニューとシェフとの語らいを楽しむイベント「OZAWA Special 1 Day」(ランチ 8,000円・ディナー 13,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

これまで「OZAWA 2 DAYS」として年に2回、春と秋に開催していたイベントが一新し、より特別感を味わっていただけるイベント「OZAWA Special 1 Day」としてリニューアルいたします。ソムリエがそれぞれの料理に合わせてセレクトしたワインコースをご用意し、より深くOZAWAのお料理を楽しんでいただくことができる他、これまで以上に厳選した素材の使用により、2日間のイベントを1日間に限定して開催いたします。

リニューアル最初に開催するOZAWA Special 1 Dayのテーマは「三大珍味+(プラス)」。トリュフ、キャビア、フォアグラといった世界の三大珍味に、何かをプラスしてOZAWAスタイルのコース料理でお楽しみいただけます。OZAWAがプラスするものとは…? 当日のサプライズとなりますのでどうぞご期待ください。

普段はあまり接することのないシェフとの会話を楽しみながら、素材を引き立たせるOZAWAならではのプラスと三大珍味とのコラボレーションが織りなす一日限りの味わいを、ぜひご堪能ください。

OZAWA Special 1 Day 「三大珍味+(プラス)」

■期 間: 2013年10月21日(月)

■料 金: ランチ **8,000円**
 ディナー **13,000円**

ワインコース(グラスワイン3杯) + **3,000円**

[シャンパン/白ワイン/赤ワイン をそれぞれ1杯ずつご提供いたします]

* 料金は全て税・サービス料込の金額です。

* ディナータイムのみ完全予約制(19:00スタート)です。

■MENU: アミューズ/オードヴル2品/魚料理/肉料理/デザート
 小菓子/コーヒー

* ランチメニューではオードヴルが1品になります。



image photo

ご予約・お問い合わせは

フレンチレストラン OZAWA TEL. **082-240-5553**

[営業時間] ランチ 11:30-15:00 / ディナー 17:30-22:00 [定休日] 第2・第4水曜日

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 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。