

2017年9月21日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

## 11月13日・14日開催「OZAWA 2DAYS」

フレンチに「和の遊び心」を加えた、2日間限定の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 副総支配人:引原史博)では、2017年11月13日(月)と14日(火)、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 2DAYS」(ランチ 10,000円・ディナー 15,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なるテーマのもとに特別メニューを提供しているイベント「OZAWA 2DAYS」は、普段あまり接することのないシェフとお客様が同じ時間を共有し、触れ合うことのできる場として好評を得ています。24回目となる今回は、「秋の恵みと和の遊び心」というテーマで、シェフが考案したスペシャルコースをご用意いたします。これまでOZAWAでは、食材のエッセンスに和のテイストを加えて、日本人に合う軽やかな味わいのフレンチを提供してきました。今回の2DAYSでは、より思い切った“和”の表現を試みます。アミューズからデザートまで、色・形・香りに託したOZAWAらしい遊び心を、旬の恵みとともにお届けします。行く秋を感じながら、和の遊び心によって深まる味わいを、どうぞお楽しみください。

この季節ならではの食材に、OZAWAの遊び心を重ねた2日間だけの特別メニューを、シェフとの語らいとともにご堪能いただけます。ソムリエが料理に合わせてセレクトしたワインのコースもご用意いたします。

### OZAWA 2DAYS -秋の恵みと和の遊び心-

- 期間: 2017年11月13日(月)・14日(火)
- 時間: ランチ 11:30~15:00(14:00L.O) / ディナー 19:00~
- 料金: ランチ 10,000円  
ディナー 15,000円  
ワインのコース(グラスワイン3杯) + 3,800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。



image photo

- MENU: アミューズ/オードヴル2品(ランチは1品)/魚料理/肉料理  
デザート/コーヒー/小菓子

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(LO 14:00) /ディナー 17:30~22:00(LO 21:00) [定休日] 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 管理部 マーケティング課 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。