

2018年9月11日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ
OZAWA Thanks Dinner

【秋季限定】毎月2夜限定で贈る特別ディナーコース

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:引原史博)は、2018年9月～11月の3ヶ月間、毎月2夜限定で、1F フレンチレストラン OZAWAにて、「OZAWA Thanks Dinner」(お一人様 5,500円 *税・サービス料込)を開催いたします。

この秋、フレンチレストラン OZAWAから日頃の感謝を込めて、9月・10月・11月の期間、毎月2夜限定で「OZAWA Thanks Dinner」を開催いたします。実りの秋ならではのおいしさと“OZAWAフレンチ”の魅力をお愉しみいただけるディナーコースを、特別価格で提供いたします。また、深まりゆく季節をお皿の上に写し取った料理と、互いに引き立て合う白ワイン・赤ワインをソムリエがセレクトするワインコースもご用意。ゆったりと流れる時間の中、この秋はいつもより少し気軽に、“OZAWAフレンチ”をご堪能いただけます。

日頃のご愛顧への感謝を込めて、毎月2夜だけお届けする特別なディナーコースです。スペシャリテ「オマール海老の茶碗蒸し」をはじめ、身体の内側に響いてくる軽やかな味わいを、この機会にぜひお愉しみください。

OZAWA Thanks Dinner

- 開催日: 2018年9月27日(木)・28日(金)
10月25日(木)・26日(金)
11月29日(木)・30日(金) ※要予約

■時 間: 17:30～22:00(L.O 20:00)

■場 所: 1F フレンチレストラン OZAWA

- MENU: 季節の一口オードヴル
オーロラサーモンときのこのサラダ アニスの香り
オマール海老の茶碗蒸し
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 秋の恵み野菜添え
和栗のタルトにアイスクリームを添えて
コーヒー
*メニューは9月内容・10月・11月は別メニュー

- 料 金: **5,500**円(税・サービス料込)
ワインコース(グラスワイン2杯) + **1,500**円
[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]

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) ※水曜定休



スペシャリテ「オマール海老の茶碗蒸し」



OZAWA店内

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。