

2018年8月27日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

10月15日開催 小沢貴彦の料理教室 vol.17

- 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:引原史博)は、2018年10月15日(月)に1F フレンチレストラン OZAWAにて、シェフ小沢貴彦による料理教室(受講料:7,000円 *税・サービス料込)を開催いたします。出来上がった料理は、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。

“OZAWAフレンチ”のエッセンスをレクチャーとお食事でご体感いただく、人気の料理教室。2010年よりスタートし、17回目の開催を迎える今回レクチャーするのは、オードヴル「やいらかとアスパラガスのリゾット タイム風味」と、メインディッシュ「地鶏のマスタード焼き」の2品。食材のおいしさを引き出すコツや余韻ある味わいのためにしている一工夫など、目の前で調理しながら解説いたします。料理教室後は、この2品を含めたコースを小沢との語り合いとともにお楽しみいただける食事を開催いたします。

普段あまり接することのないシェフと間近に接しながら、OZAWAのこだわりをご体感いただける貴重な機会です。料理教室で学んだ後は、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 vol.17 - 東京フレンチのレシピをご家庭で -

- 開催日: 2018年10月15日(月) ※要予約
- 時 間: 11:00～ 料理教室
料理2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(やいらかとアスパラガスのリゾット タイム風味)
メインディッシュ(地鶏のマスタード焼き)
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) ※水曜定休



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・テーブル」、「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。