



ありがとうの気持ちを込めて創業15周年企画スカイレストラン「The21」が贈る 「料理とワインのマリアージュ」開催

大分オアシスタワーホテル（所在地：大分市高砂町 2-48 総支配人：西堅光彦）では、創業 15 周年を記念し、スカイレストラン「The21」【21 階】にて 2013 年 5 月 23 日（木）に「料理とワインのマリアージュ」と題したディナーイベントを開催いたします。

4 月に「The21」シェフに就任した吉村努による、この日限りの限定フランス料理フルコースと、シニアソムリエが厳選したワイン 3 種類をお一人様 10,000 円にてご堪能いただけます。

料理とワインのマリアージュ

- 日時：2013 年 5 月 23 日（木）18:30～21:00（18:00 受付開始）
- 場所：スカイレストラン&バー「The21」
- 料金：お一人様 10,000 円（消費税・サービス料込）
- 内容：フランス料理フルコース+シニアソムリエ厳選ワイン 3 種
- 予約&問合先：TEL. (097)-533-6109（直通）
※ドレスコード：シルバー（当日のコーディネートに「シルバー」を身につけてお越しください）
※完全予約制

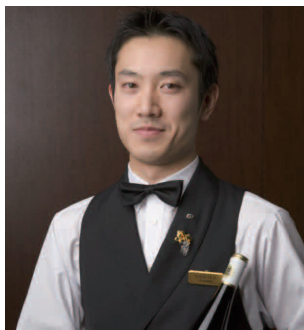


★新シェフのこだわりフレンチ

4 月より『The21』のシェフとなった吉村努シェフは、全日本司厨士協会大分本部国際友好理事を務め、全日本司厨士協会料理コンクール・肉料理部門金賞受賞などの経験をもっています。季節感あふれる旬の食材を使用し、シェフ吉村こだわり限定フランス料理を是非ご賞味ください。



▲The21 シェフ 吉村努



▲シニアソムリエ 小笠原洋介

★シニアソムリエが直接ワインを解説

『料理とワインのマリアージュ』では、シニアソムリエ小笠原洋介が、料理に合わせて厳選したワインをお楽しみいただけるだけでなく、ソムリエ自ら各テーブルを回りお客様にワインの説明や楽しみ方をご説明いたします。当日ご用意したワインをはじめワイン全般の質問に丁寧に答えしていくので、いつもよりソムリエとの距離が縮まり、ワイン好きの方にも楽しめるイベントです。