

Oriental Hotel Hiroshima Information
PRESS RELEASE

オリエンタルホテル広島 プレスリリース
〒730-0026 広島市中区田中町6-10
セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直)
<http://www.oriental-hiroshima.com>



2015年2月25日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ
4月13日開催 小沢貴彦の料理教室
- 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:荒木潤一)は、2015年4月13日(月)に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料理教室(受講料:7,000円)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。

東京のOZAWA本店では、毎週開催している人気の料理教室。ここ広島では2010年よりスタートし、今回で10回目の開催となります。小沢が今回レクチャーするのは、前菜「帆立貝とアスパラガスのサラダ 岩のソース」と、メインディッシュ「鯛の香草焼き アサリとグリンピースのソース」。調理・解説後は、これらを含めたコースと、料理に合わせたワインを小沢との語らいとともにをお楽しみいただける食事会を開催。レシピを持ち帰りワインを用意すれば、ご家庭でも本格的な東京フレンチをそのまま味わっていただけます。

素材の旨味を最大限に引き出すことを大切にした、シンプルでヘルシーなOZAWAのフレンチを、ご家庭でもお楽しみいただけるよう、食材の扱い方から盛付けまで、シェフが丁寧にレクチャーいたします。

彩り・味わい・香りの豊かさや、洗練された盛り付けなど、小沢の料理へこだわりをご体験いただくことができる貴重な機会です。料理教室で学んだ後は、ぜひご家庭での普段のお料理にもご活用ください。

小沢貴彦の料理教室 - 東京フレンチのレシピをご家庭で -

- 開催日: 2015年4月13日(月) ※要予約
- 時 間: 11:00~ 料理教室
料理2品(前菜・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/前菜(帆立貝とアスパラガスのサラダ 岩のソース)
メインディッシュ(鯛の香草焼き アサリとグリンピースのソース)
デザート/コーヒー
ワイン *料理に合わせたワインをご用意いたします。
- 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)



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・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

※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。