

2015年4月17日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

5月25日・26日開催 OZAWA 2 DAYS

「和の香りの再認識」をテーマに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 総支配人:荒木潤一)では、2015年5月25日(月)と26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 2 DAYS」(ランチ 7,500円・ディナー13,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なるテーマで、季節感を大切に特別メニューを提供しているイベント「OZAWA 2 DAYS」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。19回目を迎える今回は、「和の香りの再認識」をテーマに、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。

近年、外国では和の香りが流行っており、柚子・わさび、生姜などが当たり前のように料理に使われていますが、OZAWAでは以前より食材の一つとしてフレンチに和の香りを使ってきました。今回の「OZAWA 2 DAYS」では、日本人にとって馴染み深い和の香りを改めて見直し、旬の白アスパラガスや海幸の鮑、山幸などの食材に和の香りを1~2種類プラスした、新感覚のメニューをお届けいたします。

この季節ならではの味覚に和の香りを合わせた2日間だけの特別メニューを、シェフとの会話を楽しみながら、存分にご堪能ください。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 2 DAYS

「和の香りの再認識」

- 期 間: 2015年5月25日(月)・26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 7,500円
ディナー 13,000円
ワインのコース(グラスワイン3杯) + 3,500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] 第2・第4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 セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

下 蘭 悠 E-mail:haruka.shimozono@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。