

話題の日本酒とフレンチコースを味わうディナーイベント 和魂洋才vol.7

## 2月14日開催 黒龍 越前銘酒を味わう

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:荻野一彦)は、2017年2月14日(火)、4F オリエンタルボールルームにて、福井県の酒蔵・黒龍酒造株式会社の日本酒と、オリエンタルホテル広島の総料理長・岡竹正和(おかたけ まさかず)によるフレンチコースのコラボレーションをお楽しみいただけるディナーイベント(お一人様 20,000円 \*税・サービス料込)を開催いたします。

話題の日本酒とフレンチコースを提供する、好評ディナーイベント「和魂洋才」。7回目を迎える今回は、福井県の酒蔵・黒龍酒造株式会社の代表銘柄「黒龍」をはじめとする日本酒をご用意いたします。霊峰白山山系の雪解け水が、長い年月をかけて自然に濾過されながら流れ込んだ、九頭竜川の伏流水。その澄み切った水を仕込み水に、兵庫県特A地区(超優良地帯)の山田錦や福井県の五百万石を酒米に用いた黒龍酒造株式会社の日本酒は、上品でふくらみのある味わいが特長です。今回のイベントでは、日本を代表する銘酒「黒龍」「九頭竜」を、総料理長・岡竹正和によるディナーコースとともにご堪能いただけます。

こだわり抜いて造られた日本酒と、総料理長渾身の和魂洋才フレンチのコラボレーションをお楽しみください。

広島黒龍を楽しむ会 × 和魂洋才フレンチvol.7

### 黒龍 越前銘酒を味わう

- 開催日: 2017年2月14日(火) \*要予約
- 時間: 開場 18:30 / 開演 19:00
- 場所: 4F オリエンタルボールルーム
- 料金: お一人様 **20,000** 円(税・サービス料込)  
\*フルコース・フリードリンク \*深澤直人デザイン黒龍酒杯付
- 定員: 80名様
- 主催: オリエンタルホテル広島 / 広島黒龍を楽しむ会
- 協力: 黒龍酒造株式会社 / 株式会社大和屋酒舗
- ドリンク: 黒龍 石田屋 純米大吟醸 / 黒龍 二左衛門 純米大吟醸  
黒龍 大吟醸 しずく / 黒龍 八十八号  
九頭龍 純米 ほか



黒龍酒造株式会社



左から、「黒龍 石田屋 純米大吟醸」、  
「黒龍 二左衛門 純米大吟醸」、  
「九頭龍 純米」

#### 【ご予約・お問い合わせ】

オリエンタルデザインギャラリー

TEL.082-240-9463 (受付11:00~19:00)

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 PR 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。

## ■黒龍酒造株式会社について

黒龍酒造株式会社（福井県吉田郡永平寺町松岡）

1804年(文化元年)創業。代表銘柄は「黒龍」「九頭龍」。“自然と人との調和を目指し、豊かな生活文化を創造する。”ことを企業理念とし、米と水と杜氏の技術にこだわり続けることを基本姿勢としている。

<http://www.kokuryu.co.jp/>



## ■総料理長 プロフィール

岡竹 正和（おかたけ・まさかず）[オリエンタルホテル広島 総料理長]

1984年から数々のホテルのメインダイニングで研鑽を積み、2016年にオリエンタルホテル広島総料理長に就任。ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。フランス料理を素地とした料理を均整の取れたコースに仕立てることを得意とし、旬の食材を活かしたおいしさを届けている。



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 PR 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。