

2018年1月26日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

2月26日・27日開催「OZAWA トリュフディナー」 フランス産黒トリュフを使用した、2日間限定のディナーコースを提供

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:引原史博)では、2018年2月26日(月)と27日(火)の2日間限定で、1F フレンチレストランOZAWAにて、フランス産黒トリュフを使用した特別ディナーコース(11,880円/税・サービス料込)を提供いたします。

厳しい寒さの続くこの時季に一際魅力を増す、フランス産黒トリュフを贅沢に使用して、“OZAWAフレンチ”ならではの洗練された味わいに仕上げたスペシャルメニューを、2夜限定でご用意いたします。香り高い黒トリュフを味わっていただけるシーズン最後の機会にあたる今回は特別に、通常のディナーコースの価格はそのままに、限定メニューをお届けします。食材のおいしさだけを丁寧に引き出して、軽やかな味わいを生み出すOZAWAのフレンチと、旬のフランス産黒トリュフの魅力が響き合うディナーコースを、心ゆくまでお楽しみください。

オードヴルからデザートまで、フランス産黒トリュフをふんだんにちりばめた、この時季ならではの特別ディナーです。華やかに薫る黒トリュフの魅力をご堪能いただけるこの機会に、ぜひご利用ください。

OZAWA トリュフディナー

■期 間: 2018年2月26日(月)・27日(火) ※前日までに要予約

■時 間: ディナー 17:30~22:00 (L.O 21:30)

■料 金: **11,880**円(税・サービス料込)

■MENU: 白子のフラン トリュフソース

あわびのサラダ 肝のムースと一緒に

フォアグラのソテーとりんごのキャラメリゼ ソースベリゲー

オマール海老の茶碗蒸し または 季節のお魚料理 シェフスタイルで

広島県産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース トリュフ添え

しまなみレモンのソルベ / トリュフのクリームブリュレとアイスクリーム

小菓子 / コーヒー



image photo

*お飲み物代は別途頂戴いたします

*各種割引及びその他優待との併用は出来ません

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] 水曜日

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。