

2018年9月27日

フレンチレストラン OZAWA プレゼンツ

11月12日・13日開催「OZAWA 2DAYS」

地元広島野菜とフレンチが響き合う、2日間限定の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:引原史博)では、2018年11月12日(月)と13日(火)、1F フレンチレストランOZAWAにて、グランシェフ・小沢貴彦が来広し、特別メニューを提供するイベント「OZAWA 2DAYS」(ランチ 10,000円・ディナー 15,000円/税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なるテーマのもとに、特別メニューをご用意するイベント「OZAWA 2DAYS」。この2日間限定のメニューをお楽しみいただきながら、シェフとお客様が触れ合うことのできる場として、好評を得ています。26回目となる今回は、「身近な広島野菜をOZAWAスタイルで」をテーマに、シェフが考案した特別コースをご用意いたします。

食材のおいしさを丁寧に引き出して、滋味深く軽やかな味わいを創り出すOZAWAのフレンチ。本イベントでは、広島の農家で育まれたカブや白菜、レモンをはじめとする食材をOZAWAらしいスタイルで仕上げたメニューをお届けします。地元広島では身近な野菜の魅力と、アルパ産白トリュフやタラバガニ、広島牛をはじめとするOZAWAではお馴染みの食材と組み合わせられて生まれたおいしさを、どうぞお楽しみください。

OZAWAらしさと広島の食材が響き合う味わいをご堪能いただける、2日間限定のイベントです。この機会に、ぜひご体感ください。

OZAWA 2DAYS -身近な広島野菜をOZAWAスタイルで-

■期 間: 2018年11月12日(月)・13日(火)

■時 間: ランチ 11:30~15:00 / ディナー 19:00~

■料 金: ランチ 10,000円 / ディナー 15,000円

* 料金は全て税・サービス料込
 * ディナータイムのみ完全予約制(19:00~)



image photo

■MENU: 食前酒と一緒に / アミューズ / カブのサラダとカッパーリーニ キャビア添え
 たらばがにの白菜包み スープ煮 白トリュフの香り
 北海道活帆立貝のグリル レモンの香り ネギのソース
 広島牛のロースト バニユルス酢風味のソース 野菜添え / チーズをひとくち
 小さなデザート / 平柿のキャラメルソースがけ アイスクリーム添え / コーヒー *ディナー内容

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 12:00~15:00(LO 14:00) *土日祝は11:30~/ディナー 17:30~22:00(LO 21:00) 水曜定休

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 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。