

日本酒と特製フレンチコースを味わうイベント

うら かすみ わ こん よう さい
10月30日開催「浦霞」ー和魂洋オフレンチvol.10ー

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)は、2018年10月30日(火)、4F オリエンタルボールルームにて、宮城県塩竈の日本酒「浦霞」とフレンチコースをお愉しみいただけるディナーイベント(お一人様 15,000円 *税・サービス料込)を開催いたします。

毎回異なる酒造の日本酒とフレンチをお愉しみいただき、好評ディナーイベント「和魂洋オ」。10回目を迎える今回は、宮城県塩竈の株式会社佐浦による日本酒をご用意いたします。古来より歌枕の地であった塩竈の景色を詠んだ源実朝の和歌「塩竈の浦の松風霞むなり八十島かけて春や立つらむ」から名を取られた「浦霞」は、淡麗ながらも気品ある味わいが特徴で、吟醸酒ブームの火付け役ともなったお酒です。大吟醸酒・純米吟醸酒・純米酒など幅広く展開する「浦霞」を、神戸メリケンパークオリエンタルホテル総料理長 上野教男(うへの・よしお)が監修を務める特別フレンチコースのコラボレーションとともに、心ゆくまでご堪能いただけます。

こだわり抜いて造られた日本酒と、和魂洋オフレンチのマリアージュを、どうぞお愉しみください。

「浦霞」ー和魂洋オフレンチvol.10ー

- 開催日: 2018年10月30日(火) *要予約
- 時間: 開場18:30/開宴19:00
- 場所: 4F オリエンタルボールルーム
- 料金: お一人様 **15,000**円(税・サービス料込)
*フルコース/フリードリンク

- ドリンク: 純米大吟醸 浦霞“M”
大吟醸 浦霞 槽掛け雫酒
純米吟醸 浦霞禪
花は咲く 蔵の華 純米吟醸 浦霞
生もと特別純米酒 浦霞
浦霞 本格焼酎につけた梅酒

- MENU: 落ち鱧の炙り 蕪のソース 生黒胡椒添え
カリフラワーのパンナコッタと魚介のサラダ
牛タンのコンフィ 雲丹 椎茸 キャビア・ド・オーベルジーヌ
秋刀魚と旬野菜のセルクル仕立て フィーヌゼルブ風味
牛フィレ肉のポワレとフルーツサラダ トリュフの香り
フォアグラ茶漬け / トマト風味の卵焼きとゴルゴンゾーラチーズ
南瓜のモンブランタルト バニラのムース

- 協力: 大和屋酒舗

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 TEL.082-240-5111(受付 10:00~18:00・日曜定休)



株式会社佐浦



左から、「純米吟醸 浦霞禪」
「大吟醸 浦霞 槽掛け雫酒」
「花は咲く 蔵の華 純米吟醸 浦霞」

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。

■株式会社佐浦について

浦霞醸造元 株式会社佐浦（宮城県塩竈市本町）

享保9年(1724年)に酒造株を譲り受け創業。
以来奥州一ノ宮であり、1000年以上の歴史を持つ鹽竈神社の御神酒屋として
酒を醸し現在に至る。

<http://www.urakasumi.com/>



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。