

2010年9月

< 報道関係各位 >

ラ シェーヌ デ ローティスール協会 主催

第3回グラン ディネアミカル 「小野正吉の世界」
日本におけるフランス料理の父、故小野正吉氏の華麗なる料理を楽しむ晩餐会

日時： 2010年9月14日（火）

場所： 欧風料理「オーキッドルーム」

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京の欧風料理「オーキッドルーム」(本館5階)では、本年9月14日(火)に、ラ シェーヌ デ ローティスール協会の主催により、第3回グラン ディネアミカル「小野正吉の世界」を開催いたします。ホテルオークラの総料理長を長年に渡り、勤めた小野正吉氏は、同会の創立メンバーでもあり、日本におけるフランス料理の父として会の発展にも尽力いたしました。料理の作り手、サービスをするプロフェッショナルなスタッフ、またそれらを心から楽しめる方々で伝統的なフランス料理による至福の時間をお過ごしください。



日本のフランス料理の父
小野正吉氏



欧風料理 オーキッドルーム(本館5階)

シェーナ デ ローティスール協会は、食通達の最高なプレステージを持つ団体として、現在世界 70 カ国に 24,000 名の会員がおります。

日本ラ シーナ デ ローティスール協会日本支部は、1977 年に創立され、最近では 2009 年より 2 回にわたり、本部主催の「グラン ディネアミカル」を開催されましたところ、会員は元より、多くの美食家より喝采をいただく晩餐会として定着いたしました。

本年は同協会がパリで再興されてから、60 年を迎える節目の年として、華やかに晩餐会が催されます。是非、記念すべきグラン ディネアミカルで「小野正吉の世界」をご堪能ください。

日時 2010 年 9 月 14 日 (火) 18:30 ~
場所 欧風料理 オーキッドルーム (本館 5 階)
TEL : 03 - 3505 - 6069
料金 お一人様 55,000 円

“小野正吉のメニューブックより”

Apéritif

ドン ペリニヨン モエ エ シャンドン

海の幸のテリーヌ ロワイヤル

エスカルゴのショソソパイ

伝統のダブルコンソメ

舌平目のキャビア添え

シャンパンのグラニテ

牛ヒレ肉のシンプルなステーキ フランス産フレッシュ茸添え

アンディブ、レタス、クレソンのサラダ アーモンド風味

フランス産フレッシュチーズをお好みに

タルトタタンとシナモンのアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

プティフール

Wine

シャブリ シャン ロワイヨール ウィリアム フェーヴル

ヴァン ペルデュー アミューズ プーシュ ワイナリー

報道関係者からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報 天野・坂本

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4 TEL: 03-3224-6731(直通)

ホテルオークラ東京 ホームページ <http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>

* 本プレスリリースは上記 URL からもご覧いただけます。