

ホテルオークラ新潟

田崎真也の ワイントーク&ディナー ～発酵～

第2弾

「発酵文化の価値を知る二人によるマリージュ」

今回は、料理界でいま注目を集める発酵食がテーマ。

当日は世界を飛びまわる田崎真也氏がこれまでの体験を盛り込んだ
軽快なトークで皆様を魅了。そして小島淳の料理にセレクトした
ワインとともにその全てを語ります。

8月31日。ホテルオークラ新潟の夏のフィナーレを飾る
一夜限りのマリージュ。

新潟の発酵食を架け橋に開く二人の

新しいコラボレーションの世界を五感の全てでお楽しみください。



ホテルオークラ新潟総料理長
一般社団法人 日本エスコフィエ協会会員
小島 淳

着任して18カ月。フランス料理一筋の小島にとってこの時間は新潟食材との新しい出会いの連続。その大きな一つが発酵食。県内各地の酒蔵や職人さんを頼って小島が集めた発酵食は10種以上。食材として、素材のうま味を醸し食感を立てる脇役として、あるいはソースに深みを足す隠し味として、小島淳が発酵食の力を縦横に引き出したフランス料理で田崎真也氏をお迎えします。

2017.8.31^{thu}

18:30 受付／19:00 ディナー

会場 4F コンチネンタル 受付4F

料金 27,000円 (税・サービス料込)

ホテルオークラ新潟 One Harmony
プレミアム会員価格 25,650円

1995年度 世界最優秀ソムリエコンクール優勝
田崎 真也

ワインが持つ個性を見出し料理との相性も的確なワインセレクション。それを可能にする経験と知識そして何よりも秀でた才能を持ちながら、私たちにその豊饒を知覚させるに十分な語り口はどこまでも平明で優しく、ウィットとユーモアに包まれ分りやすく私たちの頭にそして心に届きます。今回も大きな包容力で特別な時間をプロデュースしてくれるはずです。

★当日はお食事しながら生演奏をお楽しみいただけます。
また、田崎真也氏が皆様のテーブルを廻り写真を一緒にさせていただきます。

ホテルオークラ新潟 【ご予約・お問い合わせ】 営業部まで TEL.025-224-6166(直通)

〒951-8053 新潟市中央区川端町6丁目53番地 TEL025-224-6111(代) FAX025-224-7060 <http://www.okura-niigata.co.jp>