

Italian Dinner & Opera

イタリア食文化とオペラの融合

「ラ・ベツトラ」落合務シェフ & オペラ歌手 鈴木慶江

豪華晩餐会

11月22日(金)

受付/18:00~ デイナー/19:00~

会場/オリエンタル

お1人様 ¥18,500

(ディナーコース、おみやげ付)

Tsutomu Ochiai

落合 務 おちあい つとむ

1947年東京都出身。

1966年フランス料理を志して「ホテルニューオータニ」に入社。1976年フランス国内食べ歩きの旅の帰路立ち寄ったイタリアで料理に魅せられ転身。1978年~81年イタリアで料理修業を積む。帰国後、翌82年に東京・赤坂にオープンしたイタリア料理店「グラナータ」の総料理長に就任。1997年9月に独立し、銀座に「ラ・ベツトラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフになる。店はオープンするやいなや、注目を浴び、「予約のとれないレストラン」と呼ばれるほどの人気店となる。店の経営だけでなく、著書も多数あり、料理番組への出演や、料理学校や料理教室の講師を務めるなど、イタリア料理の発展に努め、2005年5月イタリア大統領より「イタリア連帯の星」勲章、カヴアリエーレ章を授与される。2009年5月日本イタリア料理協会 会長に就任する。



Norie Suzuki

鈴木 慶江 すずき のりえ

(オペラ歌手)

美声と美貌の人気歌姫登場!

イタリア留学中の2002年、NHK「紅白歌合戦」に出場し、オペラ歌手としては異例の華やかなデビューを飾り、オペラブームの火付け役となる。Panasonic社のCMにも出演する等、クラシックの世界のみならず、多方面で活躍中。シャンパーニュ騎士団シュヴァリエ叙勲。その温かみのある歌声と華やかな舞台をお楽しみください!

Menu

アスパラガスのパンナコッタ
アボカドのサラダ、甘海老・鮪・蟹添え
色々茸のリゾット
新鮮な雲丹のスパゲッティ
イタリア風ブイヤベース
牛フィレ肉をトリュフ風味で
モンブラン
フォカッチャ
コーヒー

Panna cotta di Asparagi
Insalata di Avocado
Risotto Funghi Misti
Spaghetti Riccio di Mare
Cartafata (Zuppa di Pesce)
Filetto alla Tartufata
MonteBianco
Focaccia
Caffe

Oriental
Hotel
tokyo bay

予約受付中

予約方法: お電話又はホームページ

※18歳以上のお客様からご参加いただけます。

【ご予約・お問い合わせ】 宴会予約 tel. 047-350-8145 (9:00~20:00)

www.oriental-hotel.co.jp