

ウィーン の 劇場ロイヤル BOX よりも感動をオクソンで

ウィーン・ロイヤルオーケストラコンサートマスターの
ミハル・フダクと共にヨーロッパ音楽の旅へ！

期間 2025年2月3日(月)～8日(土)

料金 ¥25,000 (サ・飲物は別)

お食事時間 PM6:00～

演奏時間 PM8:00～PM9:00



Violin

Hudak Michal

Flute

宮永佳代子

曲目

- クライスラー / プレリユードとアレグロ
- サン＝サーンス / 序奏と Rond・カプリチオーソ
- ブラムス / ハンガリー舞曲 5番
- ヴィヴァルディ / 四季より「冬」
- モーツァルト / トルコ行進曲

Piano 沼光絵理佳

ピアノ 沼光絵理佳 東京芸術大学を経て、フジテレビ系「のだめ
カンタービレ」作編曲、演奏CD収録に参加。

お話し 守山 俊吾 シンフォニア・アルシス大阪首席指揮者。
ICCC(国際評議会)より2024年4年リーダー
としてニューヨーク国連ビル内で表彰された。

洋食

法蓮草とえび芋のキッシュ
 温かいポルチーニ茸のポタージュスープ
 活あわび丸ごと鉄板焼き 黒トリュフ入りバターソース
 こだわり根菜野菜温バーニャウダー
 厳選黒毛雌和牛ステーキ & 熟成ジャガイモグラタン
 オクソンビル4階にて20年熟成したバルサミコ酢添え
 フランスパン
 柚子のソルベ
 イチゴケーキで春の訪れを
 コーヒー & 紅茶

和食

前菜 合鴨ロースバルサミコ風味くわ焼
 生くらげおろし林檎酢 いくら
 蟹と法蓮草くるみ味噌和え
 海老芋オランダ煮 ぶり柚子
 煮物 寄せ白魚玉子豆腐 若竹仕立 梅肉木の芽
 造り 鮪大トロ 鯛 剣先烏賊
 焼物 柚子釜焼 鱈白子 蕪 百合根
 強肴 特選雌黒毛和牛ロース有馬焼 蓮根 丘ひじき
 揚物 六年物高麗人参天婦羅 当帰 酢立 ウコン塩
 食事 梅雑炊 香の物
 水菓子 柚子シャーベット