

2026
5/22
(Fri.)

要予約

ハーブが紡ぐ夜 ~最上階の美食の饗宴~

ハーブが国章の国「アイルランド」の料理をシエル・アジュールシェフがアレンジしました。
この日限定のメニューをハーブの清らかな音色とともに楽しみください。

* 開催日 2026年 5月 22日 金 要予約

* 時間 17:30 ~ 21:00 (L.O.19:30)
※お好きな時間でご予約いただけます。
※ハーブの演奏スケジュールは右記をご確認ください。

* 場所 ホテル日航大分 オアシスタワー 21階
フレンチレストラン シエル・アジュール

* 料金 お一人様 12,000円
One Harmony 会員料金 10,800円

Menu

- ~ウェルカムドリンク~ オルフェウス
※ノンアルコールもごさいます。
- ボックスティとアイリッシュスモークサーモン (じゃが芋のパンケーキ)
- 鴨ロティとコルカノン (アイルランド風ポテトサラダ)
- アイリッシュシチュー (牛肉の煮込み)
- ピスタチオと苺のムース
- パン
- コーヒー

演奏スケジュール

※各演奏は約 15 分程です。

① 18:00 ~ / ② 18:35 ~ / ③ 19:10 ~ / ④ 19:45 ~

ハーブ奏者 園田 真里子 *Mariko Sonoda*

横浜市生まれ。東京藝術大学附属高等学校を経て、東京藝大ハーブ科を卒業。
在学中、習志野小とモーツァルトのフルートとハーブの為の協奏曲を公演、また公開講座にて、
マリー＝クレール・ジャメ、ユッタ・ツォフ両氏に指導を受ける。
卒業後は、主にプロオーケストラのエキストラを務める。ハーブを桑島すみれ、室内楽を篠崎史子両氏に師事。
常陸宮同妃両殿下へ御前演奏。現在、福岡を中心に九州各地で演奏活動を行っている。
東京藝大ハーブ科卒業生で構成されているコレデ47のメンバー。九州交響楽団客員奏者。



イベント開催にともない、
「ハーブ」にちなんだドリンクをご準備いたしました。

ビール

- ギネスビール 1,000円

ギネスビールのシンボルであるハーブは、
アイルランドの公式国章(アイリッシュ・ハーブ)に由来し、
1862年から使用されています。
このハーブは、歴史的にアイルランドの伝説や
吟遊詩人に深く結びついており、
国家の象徴として愛されています。
※所説あり。

カクテル

- オルフェウス 1,800円
(シャンパン、アプリコットブランデー、レモンジュース)

「オルフェウス」はギリシャ神話に登場する
豎琴の名手として知られる伝説の音楽家です。※所説あり。

ノンアルコールカクテル

- ブラギ 1,000円
(ノンアルコールスパークリングワイン、アプリコットシロップ、レモンジュース)

「ブラギ」は北欧神話で詩や言葉、音楽をつかさどる神で、
知恵があり話し上手な神として知られています。※所説あり。

※表記料金は消費税・サービス料が含まれております。※営業を変更する場合がございます。「フレンチレストラン シエル・アジュール」の営業日につきましては、
公式ホームページをご確認ください。 ※写真はイメージです。

