

2026
7/24
(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 즐기ください。

＊開催日 2026年 7月 24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いられています。※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。

