

Bösendorfer

ベーゼンドルファー

スペシャルディナー&コンサートのご案内

「愛」をテーマにした一夜限りのプログラムと共にお楽しみいただくのは、
ピアニスト・西澤安澄が奏でる温かなベーゼンドルファーピアノの音色。
そしてザ・キタノホテル東京のメインダイニング「L'Orangerie 光庵」から
真心込めてお届けする身体に優しい、極上のお料理の数々です。
ぜひお誘いあわせの上ご来場ください。

ピアノ演奏: 西澤 安澄

協賛・料理: L'Orangerie 光庵(料理長・加茂健)

主催: ベーゼンドルファー・ジャパン

日時: 2025年2月14日(金) 18:00 開場 18:30 開宴

・終宴時間は 21:00 頃を予定しております

～ご夕食とピアノの演奏、トークで和やかな時間をお楽しみください～

会場: L'Orangerie 光庵

(東京都千代田区平河町 2-16-15 ザ・キタノホテル東京 2F)

料金: お1人様 ¥26,000(税込・サービス料込)

※ご予約確定後にお振込み先をご案内いたします

お申込締め切り 2025年1月27日(月)必着

お申込・お問合せ

ベーゼンドルファー・ジャパン 専用お問合せフォームより



- お問い合わせ種別「コンサート・イベントについて」をご選択ください
- お問い合わせタイトル「ベーゼンドルファー ディナーコンサート申込希望」とご入力下さい
- お問い合わせ内容欄、お申込人数をご入力ください。

※当日ホテルへのご宿泊をご希望される場合は別途ご案内可能です。本文内にご記載下さい。
※ご不明点ございましたらお電話にてお問い合わせください

ベーゼンドルファー・ジャパン 045-307-1012(受付可能:水～土曜日 11:00-18:00)

Bösendorfer

ご注意事項

- ・料金には、乾杯ドリンク一杯とお食事、コンサートが含まれております
- ・2杯目以降のお飲み物は当日別途ご精算となりますのでご了承ください
- ・店内は全面禁煙となっております
- ・未就学のお子様のご来場はご遠慮ください



～「愛」をテーマに珠玉の名曲の数々をお届けいたします～

—プログラム—

ファリャ: 火祭りの踊り / グラナドス: 美女と夜鶯 / タレガ(西澤安澄 編): アルハンブラの思い出 /
ドビュッシー: 月の光, レントより遅く, ロマンチックなワルツ 他 ※プログラムは変更となることがございます

—お料理—

ベーゼンドルファーの音色と特別なプログラムからイメージを膨らませたフルコースディナーを
この日のためにご用意いたします。ぜひご堪能ください。

—ピアニスト—

西澤 安澄(にしざわ あずみ) ～スペインのホールを満席にするピアニスト～

グラナダを拠点に、国際的に活躍。スペイン音楽の名手として非常に高い評価を得ている。桐朋音楽大学を経て、ジュネーヴ音楽院大学院に進み、フランスの巨匠ドミニク・メルレに師事。その間、国際コンクールで優勝、入賞多数。同音楽院を満場一致の一等賞で卒業後、スペインを代表するピアニストで名教師のホアキン・ソリアに招かれスペインへ移り、02年より世界各国で活発な演奏活動を開始。これまでに、フランス、イタリア、スイス、スペイン、ポルトガル、日本、中国の主要な音楽ホールでのリサイタル、室内楽にも取り組み、各地の主要音楽祭にも招かれている。

ベーゼンドルファーについて

ベーゼンドルファー社はモーツァルト、ベートーヴェン、シューベルト、リストなど、偉大な作曲家たちが活躍した「音楽の都ウィーン」で1828年に設立され、“世界三大ピアノ”とよばれる中でも最も古い歴史を持ちます。190年以上経った今もお伝統工法にこだわり、たったひとつの工場ですべてのピアノを1台1台まごころ込めてつくられるベーゼンドルファーのあたたかな音色は、多くの聴衆を惹きつける「至高のピアノ」として音楽家たちにも愛され続けています。

L'Orangerie 光庵(オランジュリー こうあん) について

「L'Orangerie 光庵」のコンセプトは、身体にやさしいフレンチ。ザ・キタノホテル東京のメインダイニングとして、2024年7月にオープン。基本のコースのほか、アラカルトメニューもあり、ご気分やシーンに応じたセレクトが可能です。加茂健総料理長は、欧州やカンボジアでの多彩なキャリアを生かし、また日本人シェフとしての繊細な食材との向き合い方を大切にして、独自のフランス料理を発信しています。東京で唯一のルレ・エ・シャトー加盟ホテルとして、“食が人や地球のためにできること”を大切に、食材選びから始まる、心身によりよい一皿を発信しています。