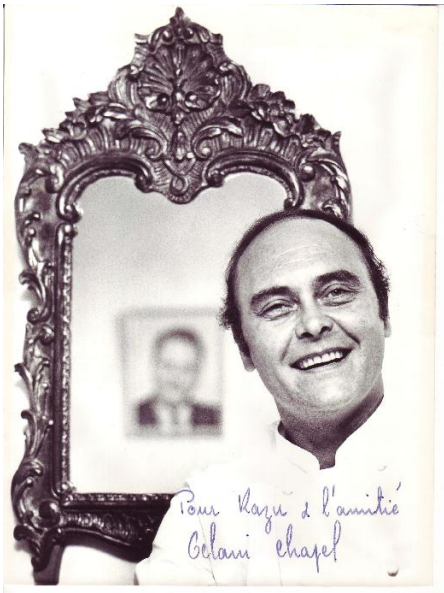


## 敬愛するアラン・シャペルへ

Kazunori OTOWA Hajime OTOWA



「厨房のダ・ヴィンチ」と呼ばれたアラン・シャペルは今年で没後 23 年となります。故郷ミオネーを愛し、テロワール“郷土”と共に在る料理への思いは、アラン・デュカスをはじめとする多くの弟子達に受け継がれています。日本からは、1974 年に音羽和紀が門戸をたたき、上柿元勝、三國清三、渋谷圭紀、パティシエ西原金蔵などがシャペルに師事してきました。以来、シャペルと日本のつながりは深く、1981 年神戸ポートピアホテルへの出店、1988 年有楽町「アピシウス」における“夢のトリュフの競演”などを通じて日本のフランス料理界にも多大な影響を残しました。シャペル亡き後、メゾン「アラン・シャペル」を支えたフィリップ・ジュスにより、若い世代ーロマン・シャペル、音羽元らーにシャペル哲学は受け継がれ、次世代が花を咲かそうとしています。私たちが敬愛してやまないグランシェフ アラン・シャペルの軌跡を、これからも伝え続けてまいります。

親子 2 代でお世話になりました

音羽和紀 1974~1977 音羽元 2000

### Alain CHAPEL

1937 年リヨンに生まれ、1990 年 7 月 10 日プロヴァンス滞在中に 52 歳で急逝。故郷ミオネーに根ざした料理人として地元の産物を駆使し、リヨンのグランド・キューズヌの輝かしい体現者となった。1973 年にミシュランの三ツ星を獲得して以来、フランスで最高峰のレストランとして君臨し、多くのゲストを魅了した。

### Special-1

#### Poularde en Vessie, sauce Albufera

アラン・シャペルのスペシャリテ

#### 「若鶏のヴェッシー包み ソースアルビュフェラ」

フランスが世界に誇る食材「プレス鶏」。シャペルが残したプレス鶏料理のなかでも「プレス産若鶏のヴェッシー包み」は、芳醇なフォアグラソースやトリュフの芳香が調和した至福の料理として伝統になっています。

このスペシャルディナーでは、福島県「伊達鶏」でシャペルのスペシャリテを再現します。

### Special-2

#### スペシャルゲスト登場予定!

シャペル・イズムに影響を受けた料理人、サーヴィスマンもコラボレーション。ゲストの顔ぶれは当日のお楽しみ…

#### ■日時

7 月 7 日 (日) 18:00~

7 月 8 日 (月) 18:30~

7 月 9 日 (火) 18:30~

7 月 10 日 (水) 18:30~

■会場 オトワ レストラン

■コース料金 12,000 円(税込)

・サービス料 10%、お飲物は別途となります

・期間中のディナータイムはこちらのメニューのみのご案内となります

〈ご予約・お問い合わせ〉 オトワレストラン

Tel 028-651-0108 〈火曜日~日曜日 10:30~〉

info@otowa - artisan.co.jp

〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町 3554-7 www.otowa - artisan.co.jp