

ケ・セラ・セラ Que Sera Sera



RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019

美味しいものを食べて、ケ・セラ・セラ。ようこそ、とちぎ郷土フレンチの世界へ

Vol.93

PRINTEMPS 2021



『ゴ・エ・ミヨ 2021』 トランスミッション賞 音羽和紀シェフ



2021年2月15日、パレスホテル東京において授賞式が行われました。

Winners 2021

今年のシェフ賞

米田 肇(HAJIME)

明日のグランシェフ賞

齋藤 宏文(イチリン ハナレ)

柴田 秀之(レストラン ラクレリエール)

高尾 僚将(TAKAO)

期待の若手シェフ賞

萩野 聡士(赤坂 おぎ乃)

信太 竜馬(エラン)

山崎 志朗(山崎)

トランスミッション賞

音羽 和紀(オトワレストラン)

トラディション賞

中東 久人(美山荘)

イノベーション賞

佐藤 慶(琥)

新保 吉伸((株)サカエヤ 代表取締役)

ベストソムリエ賞

松岡 正浩(柏屋)

ベストサービス・ホスピタリティ賞

和田 智子(和田屋)

テロワール賞

井上 和洋(レストラン ウオゼン)

藤本 純一(正栄丸 船長)

前田 尚毅(サスエ前田魚店)

フランス発祥の美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』は、『ミシュランガイド』と並ぶ強い影響力を持つレストランガイドブックとして、名店のシェフ達や美食愛好家に浸透しています。日本版は2017年より毎年発行され、今回の第5号より、関東甲信越地方も評価対象となり、オトワレストランが初掲載されました。併せて、音羽和紀シェフがトランスミッション賞を授与されました。

オトワグループは今年で創業40年を迎えます。そのような時期に、今回の評価をいただいたことは、ひとえにお客様方とパートナーである生産者の皆様の応援のおかげと、感謝申し上げます。これからもオーナーシェフ音羽和紀から料理人の息子達、ファミリー、若いスタッフ達へと想いをつなげ、宇都宮に根ざすレストランで在たいと願っています。

〈トランスミッション賞〉

培ってきた経験を、世代を超えてtransmission(=伝える)することに多大な貢献が認められた料理人へと贈られます。これまでに、オテル・ドゥ・ミクニ 三國 清三氏(2017)、吉野 建氏(2018)、菊乃井 村田 吉弘氏(2019)が受賞しました。



—『ゴ・エ・ミヨ2021』オトワレストラン紹介文より—
ここは、一つの理想のレストランだ。
名シェフが、地域に愛され、家族に支えられ、
テロワールを発信する。





『月刊 専門料理』誌上の料理連載「父の遺伝子とガストロノミー」がスタートしたのは、コロナ禍が高まってきた昨春でした。これまで当たり前だったお客様を迎える日常が一変したなかで、それでも料理を創ろう、進化しようとする3人の料理人―父・和紀、長男・元、次男・創一の想いを受けとめたのが、この連載でした。料理観は三者三様、しかしながら、根柢に流れるのは、食材への感謝であり、地元への愛。2021年の「今」、3人のシェフの想いを尽きた料理をお楽しみいただく饗宴は、お客様方の和やかな笑顔のうちに幕を閉じました。

この度はコロナ禍により少人数開催となり、ご来店が叶わなかったお客様も多くいらっしゃいました。気兼ねなくお迎えできる日常が戻ることを信じて、オトワレストランは研鑽を続けてまいります。



Salon d' Otowa Cuisine 音羽シェフの料理サロン

日常をひととき離れ、Otowaフレンチを学び、食を通したコミュニケーションを楽しんでいただく「音羽シェフの料理サロン」が好評です。音羽和紀シェフと音羽兄弟が皆様をお迎えいたします。

～レッスンの流れ～
○シェフのデモンストレーションをご覧ください。
講師：音羽 元シェフ、音羽 創シェフ（約90分）※お客様ご自身の実習はございません。
○お食事・コミュニケーション（約90分）
…音羽和紀シェフもテーブルにつき、料理観など歓談させていただきます。

■ 日 程：毎回 11:00～14:00
2021年4月8日(木)・22日(木)
・講習内容は両日同じです。

■ 会 場：オトワレストラン
■ 参加費：8,000円
■ お持物：エプロン

ご予約は、オンラインまたは
お電話で承ります。

つながるココロ企画～有名シェフとつながろう！～ 農家・障害者施設が連携した商品共同開発

主催 障害福祉課 社会参加促進担当就労支援チーム

オトワレストランは、障害福祉サービス事業所で製作する商品（セルプ商品）の魅力を向上させ、「売れる商品」・「欲しがられる商品」を商品化するための技術支援に参画しています。今年度は栃木県産の梨を使った「梨ジャム」のつくり方の研修会を行いました。



音羽 明日香パティシエの技術研修会
(2020年9月10日)



商品化テスト(2020年10月15日)

毎年、県産食材をテーマとした商品開発を行っています。これまでに、「いちごジャム」「りんごジャム」「トマトコンフィ」「フレーバー入りイチゴジャム」「カボチャ・さつまいものペースト・ジャム」を共同開発しました。

満喫！とちぎ日和

2020年12月14日放送／とちぎテレビ

冬に美味しいとちぎの野菜を満喫！

農業が盛んな栃木県。冬に美味しいとちぎの野菜を満喫すべく、たんぼぼの白鳥久美子さんと音羽シェフが生産者のもとを訪ねました。

栃木市のトマト



栃木県は、冬の日照時間が長いことから、冬春トマトは全国第3位の生産量です。栃木市のJ A しもつけトマト部会・舩田愛さんのトマトは、糖度と酸味のバランスが良く、果肉も厚くみずみずしいトマトです。24時間のモニタリングにより、土壌水分などを調整し、冬の美味しいトマトを育てています。

日光市の湛水(たんすい)さといも



日光里芋研究会の池田一夫会長を訪ね、捨てることなく使いきれ、湛水さといも栽培について教えていただきました。湛水さといもとは、圃場に水を流し、水田のように栽培します。薬剤散布の削減や連作障害がなくなるなどのメリットに加え、通常は出荷されない「親芋」も、湛水栽培によりえぐみが無くなり、美味しく料理できることも特徴です。



満喫!とちぎ日和
動画をご覧ください。

市貝町立市貝小学校6年生 フランス料理体験学習

2020年12月3日

市貝小学校6年生の体験学習として、今年も児童の皆様をオトワレストランにお迎えしました。音羽シェフの講話に続き、コース料理を食べながら、テーブルマナーも学びます。最初は緊張した面持ちでしたが、食事が進むにつれ、笑顔を見ることができました。食コミュニケーションを大切に、素敵な大人に成長して下さいね。



リモート開催

第4回県内若手農業者の交流会 テーマ「コロナ禍でも、私達ができること」

主催 那須高原今牧場 高橋 雄幸氏／momoファーム代表 西岡 智子氏



第4回県内若手農業者交流会が、2月3日に開催された。この1年は、世界中に猛威を振るった新型コロナウィルスとの戦いであつた。飲食業界も、観光業、農業分野でも大きな影響が出たがコロナ禍でも我々には、まだまだやれることをこの交流会で強く感じた。そして、4名の発表者全員が常に前を向いて「失敗は成功のもと」を実践し、困難もプラスに考える姿勢には、胸が熱くなった。

主催者として、最後にSDGsについて質問したが、食糧問題や、自然環境や農村を守ること、働き方、資源の活用など経験値からの答えが出てきたことは大変有意義であつた。

次回は第5回。必ずまた開催し、常に人の交流を作りながらとちぎの魅力を世界に向けて発信していきたい。

主催者 那須高原今牧場 高橋 雄幸氏

【講演】

○佐川 友彦氏 ファームサイド(株)代表取締役、阿部梨園マネージャー
「農業経営を大きく変える、小さな改善」 著書「東大卒、農家の右腕になる」発売中

○早坂 心吾氏 ホテルリッツカールトン日光 総料理長

○寺内 勝利氏 (有)卵明舎専務取締役、
ラボラトワール メルシーオーナーパティシエ

○外山 雄士氏 hachiバイヤー(東京・世田谷)

【質問コーナー】 MC 赤崎 加林氏 松竹芸能フリーアナウンサー



コロナ禍以前は、県内農業者や料理人が集結し、情報交換のみならず、モチベーションが上がるパワフルな交流会が行われていました。(2018年開催時の様子)



令和2年度 地産地消等優良活動表彰

農林水産省は、全国各地の立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大の取組を表彰しています。音羽和紀シェフは昨年度、一昨年度に続き、審査員として参画しました。



出典：農林水産省webサイト



【生産部門】

◎農林水産大臣賞 農事組合法人 八幡宮農組合(兵庫県加古川市)

日本初のデュラム小麦の生産を試行錯誤し確立。日本初純国産「加古川パスタ」を誕生させた。

◎全国地産地消推進協議会会長賞 重茂漁業協同組合(岩手県宮古市)

「焼きウニ」や規格外ワカメの商品化。東日本大震災を乗り越えて環境保全活動に取り組む。

◎全国地産地消推進協議会会長賞 岩田 章(富山県滑川市)

学校給食の地場産野菜使用率60%を目指し生産者と学校給食をつなぐ。令和元年62.9%を達成。

【食品産業部門】

◎農林水産大臣賞 株式会社筑前町ファーマーズマーケットみなみの里(福岡県朝倉郡筑前町)

地域活性化として直売所を設立。「筑前クロダマルきな粉」を製造。

◎農林水産省食料産業局長賞 株式会社エマリコくにたち(東京都国立市)

「東京農業活性化ベンチャー」をキャッチコピーに、直売所、飲食店、スーパー、収穫体験事業。

◎農林水産省食料産業局長賞 三河淡水魚株式会社(愛知県西尾市)

「愛知県一色町産うなぎ」の生産維持とブランド力向上の取組を実施。

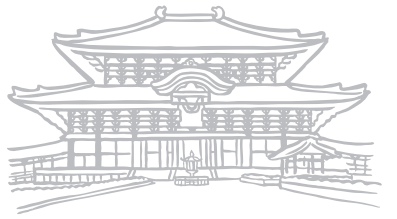
【教育関係部門】

◎文部科学大臣賞 石川県立翠星高等学校 食品科学研究会(石川県白山市)

模擬会社設立。HACCPを含む食品安全基準「JFS-B規格」適合証明に国内教育機関として初合格。

◎農林水産省食料産業局長賞 株式会社敷信村農吉(広島県庄原市)

自社で「農」を取り入れた保育。地域の生乳チーズがフランスで受賞するなど地域農業発展に寄与。



New Normal 時代の ローカル・ガストロノミー



ウィズ・コロナの新しい生活様式が唱えられ、テレワークやオンラインでの交流が日常化したことに伴い、地方に拠点を移す、人や企業が顕在化してきました。また、“ワーケーション”、“マイクロツーリズム”といった、滞在型や近隣の魅力発見につながる旅のスタイルも提唱され、ライフワークバランス、環境、社会活動への関心が、よりいっそう高まっています。

このような潮流においては、それぞれの地方の文化、とりわけ食文化の在り方が、地方の個性を際立たせる鍵になるのではないのでしょうか。昨年、『ケ・セラ・セラ vol.88 (2019年12月発行)』誌上で、「ローカル・ガストロノミー」の概念を紹介しました。ローカル(その土地ならではの)・ガストロノミー(食文化)とは、地域の産物や郷土料理、伝承行事など、地域の様々なことを料理に反映させて、その場所でしか出会うことが出来ない「食」の在り方です。「ローカル・ガストロノミー」は、近年、緩やかに地方の食観光や料理人に影響を与えてきました。ニューノーマルな時代となり、地域の『食』を知り、味わうことへの魅力が、さらに高まる予感がしています。

その土地ならではの「食」との出会いを求めて旅をするのがフード・ツーリズム(食観光)です。食事、生産地訪問など、食と農、人がより深くコミュニケーションを取ることができる、旅の形です。いくつかの地方では、官民が協働して、ローカル・ガストロノミー・ツーリズムで地域の魅力発信に挑戦しています。

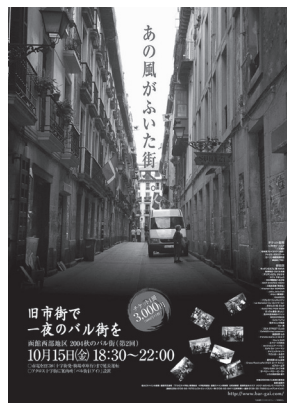
「ローカル・ガストロノミー」と
地方創生を結ぶ先駆け

世界料理学会 in HAKODATE



函館西部地区 バル街

スペイン・バスク地方のバルの連なりを歩く楽しさを再現するべく、チケット制で函館の旧市街地西部地区の飲食店を巡る「バル街」は、世界料理学会の前身、「スペイン料理フォーラム」のイベントとして、「一晩だけのバル街」から始まりました。フォーラムにゲストとして来場した著名なシェフや料理評論家、俳優も、町並みと飲食がマッチした企画と絶賛し、その後、市民からの後押しもあり、2004年より開催を続けています。函館西部地区バル街の活気は他の地域にも波及し、市街地活性化の成功例として、2019年にサントリー地域文化賞を受賞しました。



2004年10月、第2回バル街ポスター
画像・情報提供：世界料理学会 in HAKODATE実行委員会・函館西部地区バル街実行委員会

ガストロノミー ツーリズム 国際シンポジウム2020 in 奈良

主催：国連世界観光機構(UNWTO)駐日事務所、(一財)アジア太平洋観光交流センター、奈良県

2020.12/16

観光庁から2022年の「UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム」の開催候補地として奈良県が選定され、自治体や観光、飲食業関係者への啓蒙活動の一環として、シンポジウムが開催されました。

奈良県では、「奈良フードフェスティバルC'festa」を初めとするフードイベント、なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)における「農」を理解した食の担い手(シェフ等)の育成等、食の魅力向上による観光振興に取り組んでいます。

ガストロノミー ツーリズム

国際シンポジウム2020 in 奈良

ガストロノミーツーリズムとは？

その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的としたツーリズム(観光)です。奈良県は「歴史文化で食を楽しむために訪れる訪問地」となることを目指し、その推進を図っています。

テーマ：食することがもっと楽しくなる、旅と食と歴史文化の出会い

○Program 当シンポジウムでは、ガストロノミーツーリズムの楽しさをご紹介するとともに、同ツーリズムを進めていくために必要な観点について、生産者、レストラン等事業者の方々も交えて一緒に考えてみたいと思います。

- 主催者開会挨拶
奈良県知事 荒井 正吾
一般財団法人アジア太平洋観光交流センター会長 尾崎 裕
- 来賓挨拶
観光庁
- 基調講演1 ビデオ講演 ※日英同時通訳有
ガストロノミーツーリズムをいかに推進するか？
～ウィズコロナ時代のガストロノミーツーリズムの在り方について～
UNWTO本部 観光市場情報・競争力部長 サンドラ・カルバオ 氏
- 基調講演2
ガストロノミーツーリズムの課題と SDGs
日本ガストロノミー学会代表 山田 早輝子 氏
- 説明1 ビデオレター ※日英同時通訳有
バスククリナリーセンター(BCC)における
ガストロノミーツーリズムの推進
バスククリナリーセンター(BCC) 校長 ホセ・マリ・アイセガ 氏
- 説明2
ガストロノミーツーリズムが
地域にもたらす効果と推進に当たっての課題について
株式会社三菱総研 主席研究員 / ツーリズム・アナリスト 宮崎 俊哉 氏
- 事例発表
地域におけるガストロノミーツーリズムの推進について
●奈良県曾爾村役場
企画課 課長 細谷 忠弘 氏
- akordu (アコルドゥ)
オーナーシェフ
川島 宙 氏
- パネルディスカッション
パネリスト：山田 早輝子 氏、宮崎 俊哉 氏、
細谷 忠弘 氏、川島 宙 氏、荒井 正吾
モデレーター：国連世界観光機構(UNWTO)駐日事務所代表 本保 芳明
- 主催者閉会挨拶
国連世界観光機構(UNWTO)駐日事務所代表 本保 芳明

三陸国際ガストロノミー会議 2020

主催：三陸国際ガストロノミー会議実行委員会

ガストロノミー(美食・食文化)の視点から、岩手・三陸の豊かな食の魅力の世界に発信するためのガストロノミー会議は、第1回は2019年に宮古市、第2回は2020年10月に大船渡市で開催されました。第1回は、フランスやスペインから著名なシェフを招き、国内のシェフ、生産者が、国を超えた食の交流を行いました。第2回は、「三陸からつなぐ『食』の未来～Withコロナ時代の『食』を考える～」というテーマを掲げ、国内シェフ、生産者の講演、ディスカッションや、生産地を訪ねる食のキャラバンが繰り広げられました。

2021年3月11日、東日本大震災から10年目を迎えます。岩手・三陸の生産者やシェフ達、行政が連携し、地域の魅力を育てよう、発信しようとする取り組みは、着実に歩を進めています。



佐藤宣之・名古屋大学客員教授の緊急寄稿

「コロナ禍でレストランに行けない今、レストランを考える」

ここ数年、ミシュラン三ツ星レストランの数を都市別にランキングすると、パリを抑えて東京が第一位となっている。東京のフレンチレストランのレベルの高さは疑いない。勉強熱心な日本の顧客は、ワインの蘊蓄を奏でるソムリエに雌伏し、希少なワインを礼賛し、ワイン資格を目指す人も出てくる。そんな中、高級フレンチレストランで料理やワインへの満足感よりも、お店全体の醸し出す緊張感、威圧感に押されがちな私はへそ曲がりであろうか。



名古屋大学客員教授 佐藤宣之氏

パリ勤務が決まり、本場フランスのフレンチレストランの敷居はフランス語の障壁も相まってさぞや高いものと恐れていたところ、良い意味で完全に裏切られた。ソムリエ、ギャルソンは時として顧客を軽くいじりながら会食の雰囲気盛り上げる。パリ中心部を除いて「社用族」風の顧客を見ることは少ない。ナイフで有名なライヨールの近郊の「ミッシェル・プラス」で隣席だった初老の10人前後のグループは地元の顧客で、メンバーの誕生日会をここで代わる代わる開くという。彼らの仲の良さにも、食事のボリュームも半端ない世界的名店にほぼ月一回訪問できる強靱な胃袋(と財布)にも驚いた。

時は流れ、ロンドン勤務を終えた約半年後に宇都宮の知人を訪問した際に「オトワ」にお連れ頂いて、再び良い意味で完全に裏切られる。高級フレンチレストランと聞いていたので敷居が高いと思い込んでいたところ、フランスのフレンチレストランを心地よく思い起こさせてくれるお店ではないか。以来何かと口実を設けては東京から宇都宮を訪問することとなる…コロナ禍の前までは。

さて金融業界では、何が顧客のためになるかを真剣に考え、横並びに陥ることなくより良い商品・サービスの提供を競い合う「顧客本位の業務運営」の重要性が叫ばれる。従来の業務運営が必ずしもそうではなかったということだろう。私事だが最近、転勤の連続で怠っていた住所変更等の手続きとコロナ禍に対応したネット取引移行のために複数の金融機関に接触したが、各々の業務運営は顧客本位から上司本位まで様々だった。思うに、金融機関に限らずレストランも、また飲食関連で言えばコロナ禍で需要の一層の低迷が報じられている日本酒も「顧客本位の業務運営」の視点が大切ではないか。予約の取れないお店、手に入りにくいお酒を持て囃すのは合理的な行動だろうか。

顧客の課題は何か。「欧州最高峰の知性」ことフランスのジャック・アタリ氏は近著「食の歴史」において、家族、友人、同僚との会食の重要性を力説した上で、「誰もが一日に数回、常識的な時間に好きな人たちとすごせることも必要であり、そのための場所と時間を確保しなければならない。なぜなら、誰もが食の意義や地球環境を保全する方法などの重要な課題に考えをめぐらせる必要があるからだ。偽りの人生の儚さ、自殺行為であるノマディズム(佐藤注:固定した地位や役割を拒否し、権力や権威からたえず逃走するような生のあり方を称揚する思想)、細分化された労働、崩壊した暮らしなどが、われわれの熟考を妨げているのだ。」と警鐘を鳴らす。

今後の経済予測で、コロナ禍で「たまる消費の反発力」に期待を寄せる向きもあるが、作用には反作用が付物ゆえ、荒波に備えた心身のエクササイズが必要になろう。何もできない今を「熟考」の好機と捉え、お店も顧客も、レストランって何だろう、会食って何だろうと学び考えても良いのではないか。日本にはグルメ情報が溢れていると思いきや、私が幸運にも目撃したフランスのフレンチレストラン事情は意外と知られていない。青年期にフランスの伝説的シェフのアラン・シャペル氏に師事し、ゴ・エ・ミヨ2021のトランスミッション賞(知識と技術を国・世代を超えて伝えることに多大な貢献をした料理人を表彰する賞)に輝いた音羽和紀シェフには、フランスのフレンチレストラン事情の語り部としても大きな期待を寄せる。

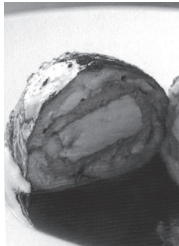
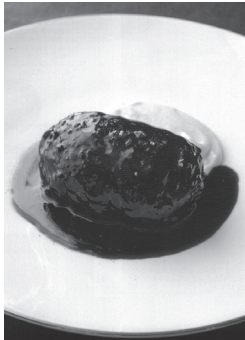
プロフィール

1965年東京都杉並区生まれ。1988年東京大学法学部卒業。名古屋大学大学院経済学研究科教授(2012年～2015年)を経て2016年より名古屋大学客員教授。1990年～1992年にケンブリッジ大学留学・経済学修士、1995年～1998年に在シンガポール日本国大使館、2006年～2009年にパリのOECD(経済協力開発機構)、2015年～2017年にロンドンのチャタムハウス(英国王立国際問題研究所)と、欧州を中心に豊富な海外勤務経験あり。

月刊 THE PROFESSIONAL COOKING

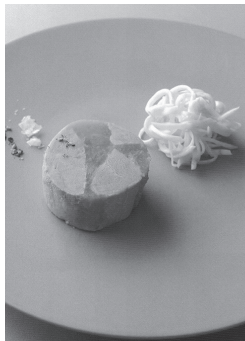
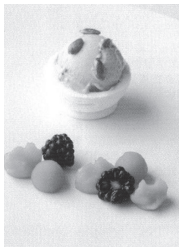
専門料理

父子の遺伝子とノミ

第6回
豚肉

豚肩ロースのロティ、青レモンとはちみつ風味(音羽 和紀)

宇都宮の「みずほのポーク」に「ことぶきファーム」の間引きした青くて小さいレモンを合わせました。このレモンを使おうと思ったのは、ことぶきファームを訪れた息子の創が、「ハウスに入ったら、香りに圧倒された」と話していたことから。普段から親子3人で何を感じたか伝え合っているのですが、そこから料理のインスピレーションが生まれることもしばしばです。

第7回
カボチャ

カボチャの種のアイスクリームは弟の創が作っていたものを応用。どんな料理でも兄弟でアイデアを出し合うと倍の引き出しを使うことができます。

カボチャとフォワグラのテリーヌ(音羽 和紀)

フォワグラもカボチャもお酒やスパイスと好相性で、そうした要素をどんどん足して一皿を構築していくのも一つの手法ですが、私自身はこの品に限らず最小限の要素で料理を作ることが多い。その組み合わせの中に、料理人として蓄積してきたバランス感覚が発揮され、それが食べた時にずっと身体に入っていくような自然な味わいを生み出すーそんな風に思うのです。

Potiron(音羽 元)

皿の上は白一色。手前の泡にスプーンを入れると、カボチャの鮮やかな黄色が現れるーその強いコントラストによる驚きを狙ったデザートです。泡はココナッツのエスプーマ。蒸したカボチャ、カボチャのピューレをこの泡で覆い、ラベンダーの花で香りを添えています。球体は、ラベンダー風味のメレンゲで、カボチャの種のアイスクリームが入っています。南仏を訪れた際、ラベンダー畑が広がる中に立つレストランで食事をしたことがありました。ラベンダーの香り漂う中でカボチャのスープを食べたことで、この二つの相性のよさが強烈に記憶に残ったのです。

フランス発
レストランガイドブック

Michelin Guide & Gault&Millau

『ゴ・エ・ミヨ』に
関東甲信越地方が初掲載！

フランス発のレストランガイドブックといえば、赤表紙の『ミシュランガイド』、黄表紙の『ゴ・エ・ミヨ』が、シェフや美食愛好家への影響力では双壁をなす存在です。日本では、2007年に『ミシュランガイド東京2008』がデビュー、東京以外の地域版も次々に発行されるようになり、星の行方はメディアでも大きく報じられるようになってきました。2017年には『ゴ・エ・ミヨ』日本版も発行され、シェフ達のみならず、日本の美食愛好家や訪日観光客も、赤と黄、両ガイドブックに注目をしています。

『ゴ・エ・ミヨ』とは、1962年にフランスの食ジャーナリストであるアンリ・ゴとクリスチャン・ミヨが手掛けたパリのレストランガイドが始まりです。当初から新しい才能の発見に情熱を傾け、いち早く料理人たちを評価し、1973年には「ヌーヴェル・キュイジーヌ(新しい料理)」宣言」を発表してフランス料理の一大ムーヴメントの起点となりました。評価本という形を取りながらも、レストランに寄り添う姿勢を重んじています。シェフやソムリエ、生産者の賞を設け、インタビューを掲載するなど、レストランの全体像にフォーカスするのが、『ゴ・エ・ミヨ』の姿勢です。

現在、フランス、ドイツ、オーストラリアなど15カ国で出版されています。2017年に日本版第1号が発刊され、2021年版より関東甲信越地方も掲載地域に加わり、全国で403軒のレストランが掲載されています。



RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019
Otowa restaurant
オトワレストラン

ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O)
ディナー 火~日 17:30~19:30 (L.O)
定休日 月曜日・火曜日不定休
ランチは前日まで、ディナーは当日の
15:00までにご予約をお願いいたします。

宇都宮市西原町3554-7
Tel.028-651-0108
便利なオンライン予約も
ご利用下さい。

Otowa mariage

オトワ マリアージュ
マリアージュ専用 Tel.028-651-2320
mariage@otowa-artisan.co.jp

Otowaウェディングコンシェルジュ
がお二人らしいウェディングパーテ
ィーのサポートをいたします

石の街大谷の
マリアージュも承ります。

見学もお受付いたしております。
お電話・メールにてご予約下さい。

ご結婚という人生の節目を、
今だからこそ大切にしたい。
そんな想いで新郎新婦様と一緒に
思い出の演出をサポートさせていただきます。
○アトリウム○
吹き抜けのプライベートな空間を貸し切って
数名から20名様でご家族中心の
お食事会ウェディング
○個室・テラス○
新郎新婦お二人だけでのフォトウェディングや、
近しいご家族様のみで結婚記念のお食事に
※レストラン内2階のチャペルにて
キリスト挙式や人前式もご案内致します。

Otowa 栃木テロワール・フレンチ

■ご家族のお集まりに

バースデー、結婚記念日、お顔合わせ、ご結納、
お食い初めなどの慶事、ご法事等の弔事も承っ
ております。

■大小パーティー、講習会、コンサート、講演会、食育 講座など

着席/立食、人数、貸切などご相談下さい。

■メニュー

ルレ・エ・シャトー	15,000円
イマージュ ドウ オトワ	10,000円
レジオン (お昼のみ) (フランス地方料理をイメージしたコース)	6,000円
記念日セット アペリティフ2名様分とフラワーブーケ	5,000円 (税・サ別)

オトワレストランの出張料理

ご自宅や別荘にシェフが伺いし、料理をお作りします。
お料理やワインのサーヴもスタッフにお任せ下さい。
ご訪問場所、ご予算などご相談のうえ、承ります。



Delica
デリカショップ オーベルジュ
(東武宇都宮百貨店B1)

サラダ、オードブル、メイ
ン料理、スイーツ。安心
してお召し上がりいただ
ける自家製の洋惣菜を
取り揃えています。



OTOWA KITCHEN オトワキッチン

モーニング 月~金 6:30~ 9:30 (L.O)
土・日・祝 7:00~ 10:00 (L.O)
(リッチモンドホテル宇都宮駅前アクセス1階)
宇都宮市駅前通り3-6-5 Tel.028-678-8670

ランチ・ディナーの貸切パーティー、大小会食のご予約も
承ります。モーニングもご利用下さい。



cité
レストラン&パーティー シテ オーベルジュ

ランチ 11:30~13:30
平日・土曜日 17:30~
日曜日 17:30~
定休日 月一回不定休
宇都宮市曲師町1-7
Tel.028-632-0402 (旧セラヴィ)

ワイン一杯から会食、小宴から貸し切りパーティーまで、あらゆる
シーンでご利用下さい。

C'EST LA VIE セ・ラ・ヴィ	ヨーロッパ各国料理とワインを楽しむレストラン・バー。
ciel シエル	マリアージュパーティールーム ※着席50名様。立食もご相談下さい。
mer メル	海と土をイメージした2~8名様個室 ※コース料理での承りとなります。
la FÊTE ラ・フェット	大小パーティーでご利用いただけます。20~40名様

シテオーベルジュは、新型コロナウイルスの感染拡大防止の
ため、当面の間、休業させていただきます。状況を見ながら再
開日程を検討させていただきます。

Otowa ネットショップ

オトワレストランのお食事券、レストラン製の焼き菓子、
音羽シェフのレシピ本をご注文いただけます。



オトワレストランお食事券
コース料理のペアお食事券をギフト
包装でご用意いたします。御礼やお祝
いのギフトに好評です。

- ・イマージュ ドウ オトワ ペアお食事券(24,200円)
- ・メニュー ルレ・エ・シャトー ペアお食事券(36,300円)
- ・ランチ限定 メニューレジオン ... ペアお食事券(14,520円)



Otowa ネットショップ

Otowa restaurant ケータリングサービス

[ケータリング]
社内パーティー、新年会、謝恩
会など、スペシャルなパーティ
ーのご相談を承ります。

[ランチボックス]
お一人様3,500円~5,000円
ランチミーティングや社内接待
等にご利用下さい。

■ 栃木県内のお客様に限らせて
いただきます。

■ 詳しくはオトワレストランま
でお問合せ下さい。

3/15 発売 『お菓子はすごい!』

パティシエが先生! 小学生から使える、
子どものはじめてのお菓子の本

子どもがプロのパティシエに教わりながら、
お菓子を楽しむことができる、お菓子教
室のような内容が詰まった本に、オトワレス
トランの音羽 明日香パティシエが先生役に登場です! 自宅で過
ぎす時間が増えている今、親子のコミュニケーションづくりにもお
菓子づくりはうってつけですね。 1,760円(税込) 発行: 柴田書店



オトワレストランwebサイト
《オンライン予約はこちら》



Otowa Instagram

