

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.97

PRINTEMPS 2022

思いをつなぐ

1970年代 シベリア鉄道を乗り継いでヨーロッパに向かった音羽和紀はドイツ、スイス、フランスで料理を学びました。多くの出会いにより故郷への思いが育まれ宇都宮に根ざす料理人になるうと夢を抱きました。そのときから今日まで そして次世代が担う未来まで一歩一歩 思いはつながっていきます。

絵画・アート作品

旅先での出会いや思い出が詰まった作品が空間に彩りを添えています。



洋画家、鈴木武さんの作品。美大生で絵を学ぶために留学していた鈴木さんは音羽シェフのドイツ修業時代のルームメイトでした。



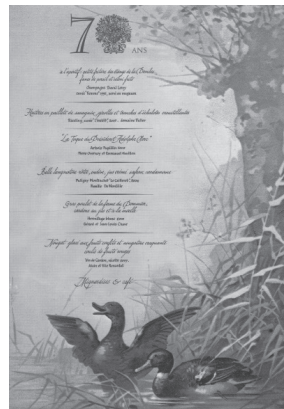
ミナペルホネン「slow dance」

ファッションデザイナー皆川明氏のテキスタイル。かつて運営していた東京・白金台「ときのもりシエルエソル」から宇都宮へ。



銅鍋

厨房のブルータイルに掛かる銅鍋は音羽シェフが修業時代にフランスで集めたもの。大小合わせて約40個、数がまとまるたびに船便で日本に送り、「いつか並べて使いたい」と大切に保管していました。今はオトワレストランに無くてはならない道具として、若い料理人達が使い継いでいます。



Alan Chapel

「アラン・シャペル」70周年記念メニュー

2009年12月にフランス「アラン・シャペル」で催されたメゾン創立70周年を祝う記念メニュー。シャペルシェフのお父様の代から70年を経て、1990年に急逝したシャペルシェフの二人のご息子が継承し、ゲストをもてなした思い出深い集いでした。



ルレ・エ・シャトー

ルレ・エ・シャトーの歴史は、パリとニースを結ぶ国道7号線上にある8つのオーベルジュのオーナーたちがパートナーシップを結び、1954年に創設した「レ・ルレ・ド・カンパーニュ(田舎の宿)」からスタートしました。その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力を提供し、現在は世界62ヶ国、約580のホテルとレストランが加盟しています。新規加盟には厳格な審査と、ルレ・エ・シャトーの価値を共有できる、個性あるホテル・レストランのみが加盟を認められます。オトワレストランは2014年よりメンバーとなりました。音羽シェフの修業先「アラン・シャペル」やミッシェルゲラールシェフの「レ・プレ・ドゥジェニー」もルレ・エ・シャトーに所属していました。

Auberger depuis 1981

オーベルジュのシンボルマークは、若芽(5枚葉)の柘の葉です。



ダイナースクラブ会員誌 『シグネチャー』4月号



ローカルガストロノミーという言葉とともに地方の美食に注目が集まっている。しかし、それも一部の地域に集中しており、意外にもまだ知られていない穴場がありそうだ。世界遺産である日光とともに、宇都宮、足利、太田など、北関東の美味を探るたびに。―

特集 北の関東 ガストロノミー

会員誌『SIGNATURE』はクレジットカードのダイナースクラブの旅、グルメ、ファッション、カルチャーを発信するワンランク上の大人のライフスタイルマガジンです。4月号の特集は、東京からもほど近く、美食を楽しむ週末の旅が叶う栃木県。那須や軽井沢の別荘族が密に通う、北関東のローカルガストロノミーが紹介されています。フレンチ、イタリアン、和食など多彩なお店がラインナップで、北関東の上質な旅のプランの参考になる一冊です。

(カメラマン 長谷川潤氏、ライター 秋山都氏、シグネチャー編集部伊藤美智子氏)



掲載店舗— 宇都宮エリア

栃木のテロワールを世界へ向けて発信 — Otowa restaurant
アルザス、プロヴァンスの伝統料理を栃木県産食材で、「宇都宮フレンチ」 — Naomi OGAKI
かわりつけ汁で食す 唯一無二のそば — Hanabusa
イタリアの郷土料理をこよなく愛する宇都宮の「小さなイタリア」 — ACQUA IN BOCCA

足利・太田エリア

麦畑に突如現れる両毛ローカルガストロノミー — Convivialite ICHINOSE
「ちょっと足利まで天ぷらを。」訪れる価値のある一軒 — 天婦羅 まつむら

フランス発世界的美食ガイド 『Gault & Millau 2022』

オトワレストランは、昨年引き続き『ゴ・エ・ミヨ2022』に掲載されました。日頃から応援してくださるお客様また生産者様、

皆様に感謝申し上げます。栃木県では足利「天婦羅 まつむら」、那須町「レストラン μ (ミュー)」も掲載されました。

栃木県産業協議会制定 音羽 和紀シェフ 第31回 栃木県イメージアップ貢献賞 (芸術文化部門)

栃木県イメージアップ貢献賞は、産業経済、芸術文化、教育・社会貢献、スポーツの4つの分野で、世界的・全国的に最高水準の成果またはそれに匹敵する栄誉に輝くなど、栃木県のイメージを高めた法人・団体・個人に対し表彰し、地域経済の一層の発展を期することを目的として平成4年に制定された賞です。音羽和紀シェフは、フランス発祥の美食ガイド本「ゴ・エ・ミヨ2021」でトランスミッション賞、令和3年度卓越した技能者「現代の名工」受賞を通じた栃木県の魅力発信により、受賞いたしました。第28回(平成31年)に続き2度目の受賞です。

令和3年度 地産地消等優良活動表彰

地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上に貢献する事例や産物を発信する事業者を表彰し、国産農林水産物の消費拡大を推進するための制度です。令和3年度はそれぞれの地域らしい93件(生産部門22、食品産業部門43、教育関係28)の地産地消活動がエントリーされました。

全国地産地消推進協議会会長賞受賞! 那須町「稲作本店」



全国各地の地産地消事例より、食品産業部門で那須町の「稲作本店」が全国地産地消推進協議会会長賞を受賞しました。開かれた田んぼを目指して、SNSやクラウドファンディングを活用してネットワークを広げ、「田んぼでカフェ」や「田んぼでCAMP」の開催や農業体験プログラムなど、田んぼを新たな出会いの場とし、食べ手と共に地域の農を育てる取り組みが注目されました。

関東農政局長賞 日光市土呂部「大滝」

関東農政局長賞を受賞したのは「大滝日光サーモン」の日光市土呂部「(有)大滝」。栃木県が開発した「ヤシオマス」を飼育技術によりブラッシュアップし、「大滝日光サーモン」(商標登録)として販売し、県内外のトップシェフから重用される食材となり、従来の近隣観光地に限定されていた販路を拡大したことが評価ポイントでした。

大滝の山越祐二氏は様々なシェフから意見を聞き、ヤシオマスの品質を高めてきました。オトワレストランでも四季折々の大滝日光サーモンの料理を提供させていただいています。



Table with 3 columns: 生産部門 (農林水産大臣賞, 大臣官房長賞), 食品産業部門 (農林水産大臣賞, 大臣官房長賞, 全国地産地消推進協議会会長賞), 教育関係部門 (文部科学大臣賞, 大臣官房長賞). Rows list various awards and recipients like 福井県鯖江市, 沖縄県宮古島市, etc.

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研修会

主催: 栃木県障害福祉課 社会参加促進就労支援チーム

障害福祉サービス事業所で製作する商品(セルフ商品)の魅力を向上させ「売れる商品」を開発する取り組みが行われています。オトワレストランは技術研修会や商品化テストにおけるアドバイスを通して、商品作りのサポートを行っています。

栃木県産の農産物を活用した魅力ある商品作りが本研修のコンセプト。これまではイチゴジャム、梨ジャム、かぼちゃやさつまいものペースト、トマトコンフィなどにチャレンジしてきました。今年度のテーマは「ドレッシングとピクルス」です。特別支援学校宇都宮青葉高等学園の調理室で音羽明日香パティシェが作り方のポイントなどを伝えた後に参加事業所が実際に作ります。音羽シェフが参加した8事業所の商品化チェックを行い、6事業所が合格しました。参加者からは「ドレッシング・ピクルス作りの手順を見ながら、制作に当たったポイント等技術的な説明を受けられるので、分かりやすくプロの技術を学ぶことが出来た」「シェフと直接お会いしているいろんな話(ドレッシングの活用方法、各事業所試作品の改善点等)を聞く良い機会でした」との感想もいただきました。



宇都宮市倫理法人会 モーニングセミナー

2021年12月4日・2022年1月22日 会場 ホテル東日本宇都宮

倫理法人会は、「企業に倫理を 職場に心を 家庭に愛を」をスローガンに、生涯学習活動としての倫理運動を推進しています。活動の一つであるモーニングセミナーは、週に1回、早朝6時から行う経営者の集いです。講話者が職場や家庭での「苦悩」「喜び」などの体験談を発表し、「共感」することで、会社経営につながります。

音羽和紀シェフは、今冬の12月と1月、2回にわたり講話者としてお招きいただき、「地域に根ざす、料理人の歩み」と題して修業時代からこれまでの道のりをお話させていただきました。



あしぎん『経済月報』掲載 客員研究員レポート 「この地でフランス料理を作り続けていく。創業40年を迎えて」

あしぎん総合研究所の客員研究員として、音羽和紀シェフが寄稿しました。QRコードよりご覧いただけます。



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

ガストロノミーツーリズム 国際シンポジウム2022

2022年1月13日開催
共催：奈良県
国連世界観光機関(UNWTO)駐日事務所
アジア太平洋観光交流センター
後援：観光庁、農林水産省
会場：奈良県コンベンションセンター



ガストロノミーツーリズムとは、地域に根ざした食文化を楽しむ旅のこと。ガストロノミー(美食)を伝統や文化とからめ、地域食材を味わい、地域の伝統文化を楽しむ持続可能な観光モデルの将来性をテーマに発表やトークセッションが行われ、約250人が参加するシンポジウムが開催されました。

2022年に日本で初めて行われる「第7回ガストロノミーツーリズム世界フォーラム」の開催地に奈良県が選ばれ、それに先駆けるシンポジウムとして2020年12月の国際シンポジウムに続き3度目の開催です。

奈良の食・農・観光のヴィジョン 第7回ガストロノミーツーリズム世界フォーラム in 奈良

UNWTO(国連世界観光機関)ではガストロノミーツーリズムの普及のため、2015年以降、毎年、「ガストロノミーツーリズム世界フォーラム」を開催しています。官民が一堂に会し、世界での観光や食文化の情報を提供するとともに、歴史的、文化的な背景が育んだ固有の食文化を世界

に向けて発信する貴重なPRの場となります。第1回はスペイン・サンセバスチャンで行われ(第3回、第5回も同地)、その後、ペルー(リマ)、タイ(バンコク)、ベルギー(ブルージュ)で開催され、7回目となる今年には日本で初めて奈良で開催されます。



主催挨拶を述べる
奈良県知事 荒井正吾氏



現地参加の他オンライン配信では
190名が視聴。



奈良県が県内各地のオーベルジュを紹介するガイドを発行し、奈良のローカルガストロノミーを巡る旅を提案しています。NAFICで学び、県内で開業したシェフの施設もでき、人材教育から食・農・観光が活性化するための長期計画を実践中。

奈良県立 なら食と農の魅力創造国際大学校 (NAFIC)

農場から食卓へ。一連の流れに精通する人材育成を目指す学校として、フードクリエイティブ学科とアグリマネジメント学科から成る大学校。フードクリエイティブ学科では、高度な調理技術と幅広い知識、実践力のある農に強い食の担い手を育成すべく、調理、経営、農業実習など。音羽和紀シェフは開校準備よりカリキュラム編成に関わり、現在は講師としてデリカショップの運営やフードクリエイティブ講義(料理の創造)で携わっています。



地域の食文化を磨き、次世代に受け継ぐためには、その地で力を発揮する料理人の存在が欠かせません。ローカルガストロノミーを担う料理人を育成する学校では、調理技術のみならず、オーナーシェフとしての経営指南や地球規模の幅広い視野を育むカリキュラムが組まれています。

日本も、世界も、ローカルガストロノミー バスク・クリナリー・センター Basque Culinary Center



国内の有力食品企業が連携し、学校を設立。最前線のシェフから受ける実習、社会学、マーケティングなど体系的に学ぶ。

スペイン・サンセバスチャン
ビスケー湾に面し、フランスとの国境から約20kmに位置するバスク地域。星付きレストランが集まり、旧市街には数多のバルが立ち並ぶ世界屈指の美食の街として知られています。この地シェフ達は世界的な食のフォーラムを開催するなど、食と観光の在り方を改革する存在です。

【プログラム】

- 第6回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラムの視察報告
- 基調講演 / UNWTO本部職員 オリアンヌ・デリアー
- セッション / 第8代ユネスコ事務局長 SGS顧問会議 議長 松浦晃一郎
- セッション / オトワレストラン オーナーシェフ 音羽和紀
- セッション / 関西国際大学経営学部 教授 李容淑
- 事例紹介 / 新潟県観光立県推進行動計画検討委員会 座長
「新潟県・庄内エリア
デスティネーションキャンペーン」総合プロデューサー
株式会社自遊人 代表取締役 岩佐十良(新潟県知事代理出席)
- 事例紹介 / 奈良県明日香村長 森川裕一

【パネルディスカッション】

食×楽×旅が創造する持続可能な地域の観光モデルの実現に向けて



UNWTO駐日事務所代表の本保氏をモデレーターに、前半の登壇者と奈良県知事によるパネルディスカッションが繰り広げられました。食による観光活性に取り組む奈良県。世界フォーラム開催に向けたパネリストからの意見、事例をもとに意見を交わしました。

荒井知事より

1つ目は観光の付加価値について。これは、食は観光の主要要素になっているということだと解釈をしている。他の地域に旅行する際は、グレードの高いものを楽しむ、インセンティブがあるということだと思ふ。やはり、美味しいものを食べられる所でない、人は来ないということ。2つ目は文化の独自性について。ガストロノミーツーリズムの文化の独自性という意味では、それぞれの地域の食文化に触れ、それぞれの地域の文化の独自性を発見することだと思ふ。3つ目は雇用の創造・経済活性化について。地域で美味しいものを提供すると、訪問者が増え、雇用が増え、経済が活性化するというのは周知の事実である。

後半のディスカッションでは、岩佐さんの話が非常に印象に残っている。食を通じて地域を知るといふのは、先ほど申し上げたガストロノミーツーリズム

の定義に通ずるものがある。"知る"を通じて食を楽しむということを観光の要素にできないかと考えている。新潟県のミシュランの星付きレストランの話があったが、奈良県もミシュランの星付き店は22件ある。今年の5月に2022年版ガイドが発行されるが、新潟県に負けず、頑張っていきたい。セッションでは画像が使われていたが、美味しいものとわかる、きれいな画像を活用することも重要だと感じた。

最後に、ガストロノミーツーリズムには、「平和」という観点が入ってくると思ふ。美味しいものを分かち合い、一緒の場所で食べれば、争いは激減すると思ふ。ガストロノミーツーリズムの本当の目的は、文化の違うところを相互に理解することだと思ふ。



Terroir Tochigi

宇都宮市新里町「新里ねぎ」

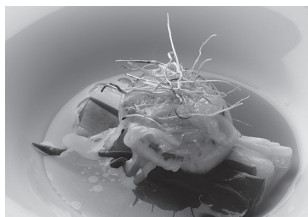
NISSATO GREEN ONION

新里(にっさと)ねぎは、栃木県宇都宮市新里町で古く江戸時代から自家採種栽培されてきた在来種の曲がりねぎです。伝統的な品種・栽培方法を守り、江戸時代末期より、採種から収穫まで生産地で行われてきています。柔らかく、甘みが強く、青葉も美味しく、生で食べても辛味が少ないのが特徴です。一般的な一本ねぎと違って、軟白部が弓形に曲がり、葉は柔らかく、うろ(葉の中の透明なぬるぬる部分)が豊富です。

新里地区は、凝灰岩土質の山崩れにより誕生した平地で、小石混じりの粘性の高い黒く粗い土質です。水分を含んだ後乾燥すると固まってしまう粘土質のため、特に昔は鍬を使っっての手作業では深く掘ることができませんでした。そのため、二回目の植え替えは、浅く掘った溝にねぎを斜めに寝かせて植えるようになりました。自身の成長と共に徐々に土をかけることで、植物が垂直に立ち上がろうとする性質と相まって、軟白部が弓形に曲がった形となります。植え替え後、外葉が枯れ内側から新しく葉が成長するため、新しい細胞組織は柔らかい状態になります。このように「植替え」と「曲げる」という栽培でのストレスを受け、新里ねぎはうま味と柔らかさを増すとされています。

収穫は、寒さが厳しくなり甘味が増した12月から3月頃までの時期になります。地形的には、南側に山が少ないため日照時間が長くなり、冬期の成長には好条件です。また、降雪凍結した日光連山の冬期の冷風を受けやすい地形のため、夜間の冷気でねぎの甘味が増す条件にもなっています。

このように培われた在来種の性質が地形と気候の特徴で「新里ねぎ」柔らかな食感と甘みのある独特の風味の産物として、2017年に農林水産省のGI(地理的表示)に登録されました。



「帆立のグリエと新里ねぎのポシェ」
新里ねぎのうま味と柔らかさを生かす。ネギの味が凝縮している根も素揚げして添え、香ばしい風味を加える。
(『この地でフランス料理を作りつづけていく』(音羽和紀著、柴田書店発行、天方晴子撮影))

地域で長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの特性により、高い品質と評価を得た産品について、その名称を知的財産として保護する制度が「地理的表示保護制度」です。登録された品質基準にもとづき生産したもののだけが販売され、その生産と販売実績は農林水産省が管理しています。

「新里ねぎ」は全国で3 5番目、栃木県では最初の登録となりました。主なGI産品は、夕張メロン(北海道)、但馬牛(兵庫県)、青森カシス(青森県)、鳥取砂丘らっきょう(鳥取県)、江戸崎かぼちゃ(茨城県)など、日本の産地ブランド品となっています。



とちぎ食育応援団 活動力アップ研修会

2021年12月15日
会場 とちぎあくぐらプラザ
主催 栃木県、(公財)栃木県農業振興公社

県内各地で食育活動を実践する「とちぎ食育応援団」の団員の方々に向けて、音羽和紀シェフが講話を行いました。音羽シェフが地域の子ども達に食の大切さを伝える活動をスタートした1980年代は、食育という概念も無い時代でしたが、暮らしが便利で豊かになるほど、子どもを取りまく食環境の重要性を実感する大人が増えてきています。子ども達の心と体の健やかな成長には、家庭や学校での食コミュニケーションが欠かせません。共に料理をしたり、美味しいねと食卓を囲む日常を、何よりも大切にしたいですね。



資料提供: 新里ねぎ生産組合
麦島農園 麦島 弘文さん



Petite France

『トカイナカジャーナル』掲載 音羽和紀シェフに学ぶ!地域の個性を生かす「巻き込み力」

国内外で数々の賞を受賞、フランス政府からはシュバリエの称号を受勲している栃木・宇都宮のフランス料理店「オトワレストラン」の音羽和紀氏。名匠を目指す「美食」という文化による街づくりとは。
(文=仲山今日子)

文化を根付かせるには代々続くレストランが必要
「シェフは、料理だけでなく、異なった業種と手を携えて、街づくりに尽力していかななくては。レストランに外から人が集まるようになれば、道を整備し、花を植えるようになり、街が発展していくのだから」

そう語る音羽和紀氏は、まるで朗らかな台風のような。現在74歳、近年、地方の個性あふれる食が注目されて耳にするようになった「ローカルガストロノミー」という言葉がまだ生まれもしていなかっただろう1981年、故郷である栃木県宇都宮市にフランス料理店(現在のオトワレストラン)をオープン。

フランス政府からシュバリエの称号を、2018年にはルレ・エ・シャトーからアジアで唯一「今年のシェフ賞」を受賞、21年11月には、食と農をつなぐために設立された農林水産省による顕彰制度「料理マスターズ」で、史上初のゴールド賞を受賞するなど、国内外で数多くの賞に輝く。

目指すは、地域が誇る食文化の確立。日本全国を飛び回り、食を通じた地域づくりの講演を行うほか、小学校を訪れて子どもたちの食育活動を行うなど、食と地域、文化をつなげる抜群の「巻き込み力」で知られる。

ローカルガストロノミーの本質は、決して新しいものではない。その原点とも言える景色が、音羽氏の脳裏には焼きついている。20代の頃、巨匠アラン・シャペル氏のレストランがあった、リヨン近郊の村ミヨネーでのことだ。何も無い村なのに、シャペル氏のレストランで食事するために世界から人が訪れ「世界一素晴らしい村だ」と誇りを持つ地元の人々に出会った。

元々は東京に店を出そうと考えていたが、この出会いがきっかけで、「地方に食を通じた文化拠点を作る」という夢を描き、故郷の宇都宮に店を開くことを決めた。文化を根付かせるためには代々続くレストランであることが必要だと考え、息子や孫の世代に引き継ぐことを目指しての設立だった。

念願通り、3人の子どもは音羽氏に「巻き込まれ」、いずれもレストランを継承。開業当初、夫婦で仕事をしていたため、子どもたちは夜中まで留守番をすることもあったそうだが、「あまりにも楽しそうに仕事をし、夢を語る父の姿に、自然にこの仕事に惹かれていった」と口をそろえる。

数年前から、厨房の指揮は長男の元さんに譲り、サービスは料理人でもある次男の創さん、ウエディングやマネジメント業務は長女の香菜さんが担当する。

食と農と観光をつなぐ料理人の新たな役割

東京と比べ、ファインダイニングの顧客層が厚くない宇都宮で店を続けていくには、「地域に寄り添い、必要とされる店である」ことが大切だと考えている。

フランスの地方には、50年以上ミシュラン三つ星を取り続ける地元食材中心のローカルガストロノミーのレストランが多くある。それらの店が果たすのは、世界中から訪れるゲストに対して、地元食材のアンテナショップのような役割。ゲストが集まることで、周囲に良質なホテルやバー、ベーカリーなどもできる。その結果、複合的な楽しみ方ができる観光地となり、地元の人々の地域への誇りのよりどころとなる――。

そういった店は「メゾン(家)」と呼ばれ、ちょうど日本の老舗料亭のように、家族が代々引き継いでゆく。宇都宮の地に、食の文化を作る。音羽氏は、そのためには、世代を超えた継承、つまり時間という「縦軸」のつながりと同時に、今を生きる私たちが、地域のために、業種を超えてつながってゆく「横軸」の広がりが大切だと考えている。

「食と農と観光が、既存の縦割り体制で別々のままでは、誇りある地域づくりはかなわない。それをつなぐためには、これからの料理人は料理だけでなく、他のジャンルの人と協働することが大切だと思います」朗らかな台風は、今日も多くの人を巻き込みながら、豊かな食のある未来に向けて進んでいる。



『トカイナカジャーナル』ノンフィクション作家の神山 典士氏が責任編集を務める埼玉トカイナカエリアの鉱脈発掘魅力発信マガジン。

トカイナカハウス
埼玉県ときがわ町番匠445-1
Tel 080-3252-7449
✉ mhd03414@nifty.com

埼玉トカイナカ 検索 tokainaka.jp 配信中

なかやまきょうこ/アナウンサーを経て、World Restaurant Awards審査員 国内外の雑誌等にレストランについて執筆。



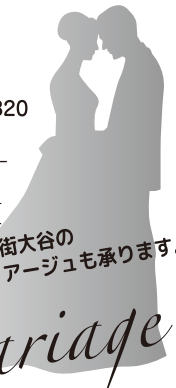
RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019
Otowa
restaurant
 オトワレストラン

ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O)
 ディナー 火~日 17:30~19:00 (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
 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。

mariage

ご結婚という人生の節目を、大切にさせて頂きたい。
 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頂きます。
40~50名様でゆったり貸し切りウェディング

○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のフォトウェディングや、
 近しいご家族様のみでご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
(メイン料理 とちぎ和牛/17,000円)	
イマージュ ドウ オトワ	10,000円
レジオン (お昼のみ)	6,000円
(フランス地方料理をイメージしたコース) (税・サ別)	

お料理に合わせたワインペアリングや
 サプライズの花束オーダーも承ります。



©Ryo HATA



デリカショップ オーベルジュ
 (東武宇都宮百貨店B1)

東武宇都宮百貨店
 宇都宮市宮園町 5-4
 Tel.028-636-2211 (代表)



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)



東武宇都宮百貨店B1

ご家庭で楽しめるフレン
 チデリをお作りして40
 年。サラダ、オードヴル、
 メイン料理、スイーツま
 で取り揃え、ドレッシング
 やマヨネーズはすべて自
 家製で安心安全な洋惣
 菜をご提供しています。



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。

- CEJ LA VIE
セ・ラ・ヴィ
- ciel
シエル
- mer
メル
- la FÊTE
ラ・フェット
- jardin
ジャルダン

ヨーロッパ各国料理とワインを楽しむレストラン・バー。
 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。
 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。
 大小パーティーでご利用いただけます。20~40名様
 ゆったり食事でもできるテラス席

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、休業させて頂いております。状況を見ながら再開日程を検討さ
 せていただきます。

Otowa
restaurant

ケータリングサービス



オトワレストランの出張料理

ご自宅や別荘にシェフがお伺いし、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。食器、ワ
 イングラスはレストランよりお持ちいたします。ゆったり特別
 なホームパーティーをなさいませんか。

[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。

[洋風弁当]

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。

- 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。

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

