

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.98

ÉTÉ 2022

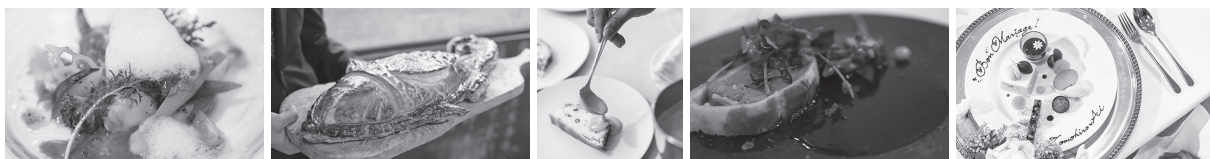
Oya Mariage

Otowa
restaurant

大谷石の神秘的な地下空間でオリジナルウェディング



「石の里」として知られる宇都宮市大谷町。大谷石が織りなす幻想的な景観と
長きにわたる大谷石採掘の歴史は宇都宮の誇りともいえましょう。
大谷石の地下空間の神秘的なウェディングセレモニーとオトワレストランのおもてなしは、
この地にご縁が深い、お二人らしいオリジナルウェディングです。

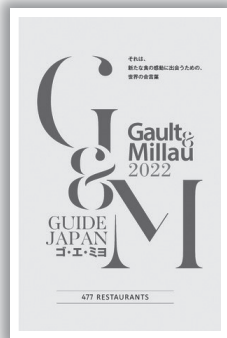


オトワレストランは15周年を迎えます

オトワレストランは2022年7月17日に15周年を迎えます。
1981年の「オーベルジュ」創業から40周年も迎えており、これもひとえに皆様の支えがあったからこそ
深く感謝申し上げます。今後も変わらぬご愛顧を賜りますことをお願い申し上げます。

フランス発世界的美食ガイド『Gault & Millau2022』

オトワレストランは、権威ある美食ガイド『Gault & Millau2022』
に掲載されています。音羽 元料理長が中心となり磨きあげている
料理と、地域に根差す店を次世代に受け継いでいることにも言
及していただきました。掲載文の一部を紹介します。



©Haruko Amagata

ファミリーの強固な絆と40年という時間が、「オトワレストラン」をはじめとして県内に数店舗、従業員50名のグループ
を作り上げている。これはファミリーであるということだけではなく、互いの信頼と敬意、ミッションの深い共有なくしては
成し得ないことだ。その絆から生まれた約10品のコースは、クラシックな料理を「いま」に合わせる元氏の「モダン」を感じ
させるものである。前菜は、オマールと花ズッキーニに詰められた海老とオマールの香りが響き合う。最後にかけられ
たデュカのクミンやコリアンダーシードの香りも相まって、ほんのり東南アジア・タイをイメージさせる仕上がりだ。どの料
理にも、音羽家の技術力と思いが詰まっている。また、美しい鮑のパイ包みはアラン・シャペル風の仕上げであることに
気づく。日本人として初めてアラン・シャペルの門下となった和紀氏は、そこで食文化と伝統を未来へ繋ぐことを学び、そ
の思いを伝えるために尽力している。

地域に根差した食文化の実現に向け、出来ることを少しでも実行していくこと、元氏も創氏もその目標を着実に受け
継ぎ、前に進んでいる。

ミナテラスとちぎ×Otawa スペシャルレッスン



音羽和紀シェフの料理レッスンがスタートします。第1
回は「夏野菜のいかし方」をテーマに、夏野菜の家庭料理
をデモンストレーション形式で行います。夏から冬にかけ
て4回シリーズでの開催です。お申し込みはミナテラスと
ちぎにてお受け付けしています。



春に開催した元シェフのレッスン

『一流のシェフたち—シェフ132号』(春号)

プロのための調理技術知識専門誌『シェフ』春号の特集
「グランシェフのスペシャリテ」フランス料理界のレジェン
ドが料理を通して語る「私が今、思うこと」として、音羽和紀
シェフの料理を掲載していただきました。素材の魅力を高
める手法について、動画でもお伝えしています。



「ドラマチック
厨房風景」動画



和紀シェフの料理を掲載していただきました。素材の魅力を高める手法について、動画でもお伝えしています。

和紀シェフの料理を掲載していただきました。素材の魅力を高める手法について、動画でもお伝えしています。

和紀シェフの料理を掲載していただきました。素材の魅力を高める手法について、動画でもお伝えしています。

和紀シェフの料理を掲載していただきました。素材の魅力を高める手法について、動画でもお伝えしています。

Otowa Mariage

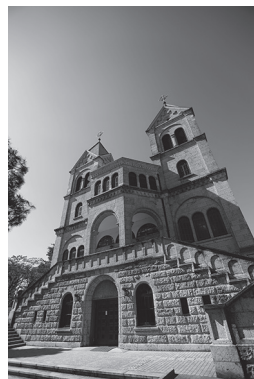


ご結婚式のすべてをトータルコーディネート

お二人が迎える佳き日が、ゲストの一人一人と心がふれあい、美味しさを分かちあう温かなひとときになりますように。オトワレストランでは専属のコンシェルジュがご結婚式に関わるすべてをサポートさせていただきます。レストランウェディングだからこそ叶う、お二人らしいご婚礼スタイルをご一緒に創りあげませんか。



オトワレストランの光に包まれたチャペル



大谷石造りの大聖堂
カトリック松が峰教会

挙式 Ceremony

オトワレストラン2階のチャペル挙式、近隣の寺社や教会挙式とオトワレストランのご披露宴をコーディネートいたします。



大谷ロックサイドウェディング × Otowa Mariage

大谷資料館内の普段は非公開の挙式スペース。ロックサイドウェディング率いる数々のアルティザン(職人)による神秘的な空間装飾は、唯一無二の演出です。大谷資料館併設のロックサイドマーケットにて栃木県の作家作品(大谷石雑貨/益子焼/木工製品)を大切な記念品としてお選びいただくこともできます。挙式から披露宴、ゲストにお持ち帰り頂く記念品やOtowa特製引菓子など栃木の魅力が詰まったオリジナルのマリアージュを実現します。

他会場挙式の場合・タイムスケジュール例

8時：オトワレストランのブライズルームで新郎新婦お仕度。

ご両親のお仕度も承り可。

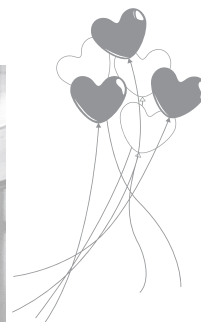
10時～12時：挙式会場にバスまたはタクシーで移動。

挙式・記念写真撮影の後、オトワレストランにお戻り。

13時～16時：御披露宴

17時：ブライズルームで身支度を整えご帰宅。

こちらの会場に限らず、ご希望の挙式会場がございましたらご相談下さい。



オトワレストランの至福の料理でおもてなし

オトワレストランのご婚礼料理は、その日のために生産者さんと食材を吟味し、お二人のご希望を取り入れたオリジナルコースです。栃木の四季折々の豊かな食文化を表現するOtowaフレンチは、様々な年代のゲストにもお喜びいただいています。

マリアージュコース料理 お一人様15,000円～より



世界に一つだけの ウェディングケーキ

オトワレストランのパティシェによる世界でただ一つのウェディングケーキ。お二人の思い出や大切にしていること、お好みの花やカラーなど、お二人らしさをケーキで表現させていただきます。



ウェディングドレス

栃木県内外で展開するお衣装店様のご紹介はもちろん、「一点もの」に拘りデザインから縫製まで全てを手掛けるhananoyaの中田氏もご紹介しております。シルクやフランスのレースを使用したドレスだけでなく、髪飾りやブーケなどの新婦様の当日のトータルコーディネートにまで親身に対応するのが中田氏の魅力。コロナ禍でのご婚礼で、お子様ご誕生後にお披露目のお席を設け、新婦様と幼いお嬢様のお揃いドレスコーディネートも、ハンドメイドのhananoyaだからこそ叶う素敵な演出です。(右のドレス2作品:hananoya作)

Mariage Information

- ♡ 10名前後のご婚礼会食、30名前後のアトリウムスペース貸切、50名様～60名様のご全館貸切など、人数により会場のご利用方法をご相談下さい。
- ♡ ウェディングドレス、ヘアメイク、装花、音響、招待状、引き出物の手配も承ります。
- ♡ Otowa特製の引き菓子(ガトーショコラ、フルーツケーキなどの焼き菓子)もごございます。
- ♡ 専用ブライズルームを完備しております。
- ♡ ご両家顔合わせ、ご結納の会食も承ります。

オトワレストランでは、レストランウェディングの専任コンシェルジュがご婚礼に関する様々な事柄をサポートしております。お気軽にお問合せ下さい。

・会場見学とご婚礼料理の試食はご予約にて承ります。マリアージュ専用のお電話またはE-mailにてお申込み下さい。

Tel 028-651-2320(月休・火不定休)
email : mariage@otowa-artisan.co.jp

[アクセス] 関越自動車道花園ICより車で約4分、秩父鉄道ふかや花園駅より徒歩約5分



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
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。

mariage

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	16,000円
(メイン料理 特選和牛/18,000円)	
イマージュ ドゥ オトワ	11,000円
レジオン (お昼のみ)	7,000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。



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)



大人気のフレンチドレッシング。サラダの他に
も味噌や醤油を加えたり、炒め物に使ったりと
アレンジ自在です。



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葱
菜をご提供しています。



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。



【オトワキッチン閉店のお知らせ】

オトワキッチンは2021年8月末日をもちまして閉店いたしました。ご愛顧いただき誠にありがと
うございました。

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。

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4,000円より

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 ドゥ オトワ

…… ペアお食事券(26,620円)

・メニュー ルレ・エ・シャトー

…… ペアお食事券(38,720円)

・メニュー ルレ・エ・シャトー(特選和牛フィレ)

…… ペアお食事券(43,560円)

・ランチ限定 メニューレジオン

…… ペアお食事券(16,940円)



Otowa ネットショップ

