

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.99

AUTOMNE 2022

Utsunomiya Terrace

[ウツノミヤ テラス] 宇都宮駅東口エリア新複合施設

8/26
OPEN



JR 宇都宮駅東口から始まる新たな街づくり

宇都宮市は JR 宇都宮駅東口を拠点に新たな街づくりに臨んでいます。その中心となる複合施設【ウツノミヤテラス】が2022年8月26日に開業しました。施設内には栃木県の特徴を生かしたショップや飲食店の他、大型家電店、スーパーマーケット、クリニックが入り、施設内外に憩いのスペースが配されています。駅の東西の連絡通路が開放され、エリア最大級の駐車場が完備されるなど、宇都宮で暮らす人、訪れる人、どちらにとっても心地よく過ごせる工夫がなされています。今秋にはコンベンション施設「ライトキューブ宇都宮」が開業し、将来的には東口を発着点に LRT（次世代型路面電車システム）の運行が始まります。人々の暮らしや観光スタイルがさらに便利になり、宇都宮の街が活気づく契機になることが期待されています。



ウツノミヤテラス



TOCHIGI FARMERS & CHEFS 栃木の食の魅力を全国に発信中

JAL 国内線ファーストクラス 機内食 今月の匠【8月】
音羽元シェフ&創シェフのTOCHIGIメニューをお楽しみいただきました。



JAL国内線ファーストクラスの機内食(夕食)では、「今月の匠」として日本各地で活躍するシェフの地方色豊かな料理を月替わりでサービスしています。8月は音羽元シェフ・創シェフによる栃木食材をふんだんに使い、旅を彩る華やかさを加えたメニューをお楽しみいただきました。お召し上がりになったお客様からの評判も上々だったそうです。機内食として安定供給するために食材を提供し続けて下さった生産者さん、シェフの料理をしっかり再現して下さった調理担当の方々、日本航空の方々など、多くの人の力で栃木の美味しさをお届けすることができました。



『食彩の王国』 #947鮎篇
鮎釣り名人菊地信孝さん×音羽 元シェフ



菊地さんファミリーと音羽元シェフ。

食材と一途に向き合い、古から続く食文化を守り抜こうと奮闘する生産者の創意工夫があります。さらに、その思いを受け継ぎ、華やかに表現する料理人の誇り。お互いに食材への敬意と情熱に満ち、固い絆で結ばれています。そのような奥深い「食材の世界」を紹介するテレビ番組『食彩の王国』

で、栃木県那珂川の「鮎」が特集されます。那珂川の鮎釣り名人菊地信孝さんと音羽元シェフが栃木が誇る「鮎」についてひも解いていきます。

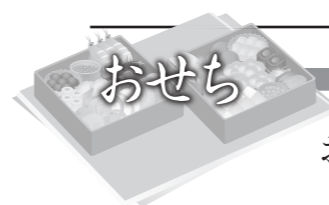
■ 放送予定 2022年9月17日(土)朝9:30より(テレビ朝日)



日常を素敵に彩る焼き菓子は3種類。焼き立て販売はオトワレストランで焼きあげたものを店頭で並べます。焼き立てならではのサクッとした食感と香りは格別です。個包装タイプはしっかりと上質な食べ心地。手土産や美味しさにこだわる方への贈り物におすすめです。

- ・フィナンシェ(ケンボナシの蜂蜜は鹿沼の黒田養蜂園さんより。)
- ・ジャスミンのマドレーヌ(ジャスミン茶の後味がなんとも爽やか。)
- ・ショコラオランジュ(カカオとオレンジが苦く爽やか。カカオニブがアクセントに。)

ギフトにはフィナンシェ6個入り、焼き菓子3種15個入りをどうぞ。ギフト箱はテーマカラーのグリーンとブラウンの箱からお選びいただけます。



おせちオードヴル2023

毎年好評のオトワレストラン「おせちオードヴル」。栃木の豊かな産物とフランス料理のマリアージュはそのままに、クオリティを高め、新たな味わいをプラスしてお作りします。カウントダウンパーティーや新年を祝う食卓に、とっておきのワインとご一緒にご賞味下さい。
(価格45,000円(税込 48,600円))



10月初旬
ご予約開始

メニュー、価格などの
詳細はホームページで
お知らせいたします。

シュトーレン

創業の年より作り続けているOtowaのシュトーレン。クリスマスだけの美味しさを今年もお届けします。

NHK『あさイチ』 みんな!ゴハンだよ
音羽 創シェフが秋の家庭料理を紹介(2022年9月1日放送)

朝の情報番組の人気料理コーナーに音羽創シェフが登場。フランス料理のエッセンスを加えた「秋野菜の炊きこみご飯」と「いわしのバルサミコンソテー」を紹介しました。簡単に作ることができるオススメレシピです。



レクサス宇都宮北Presents New Experience
in OYA

2022年7月18日
大谷資料館

『NewExperience』は、『レクサス宇都宮北のオーナー様だけに、新たに特別な体験のご提供を』という想いを込めたイベントシリーズ。シリーズ全体に『栃木のヒト・コト・モノに触れながら、地元の魅力を再発見していただける内容』という共通のテーマを掲げ、地元の魅力的な観光資源のひとつである大谷資料館を会場に、宇都宮短期大学の音楽家たちの演奏とオトワレストランの料理を楽しんでいただきました。



参加者はCOVID-19抗原検査を実施し、サービス導線など感染対策を考慮したうえで開催されました。

Utunomiya Terrace
栃木の「美味しい」が集まりました。



Utunomiya Terrace
「オーベルジュ オトワ」OPEN

ウツノミヤテラス 2階、緑のテラスに程近いゾーンに、Otowaの新業態のお店が生まれました。並ぶのは、地元の卵と蜂蜜を使った焼き菓子、フレンチ惣菜やドレッシング、栃木のジャージー乳のソフトクリームなど、栃木の美味しさを発見していただけるお店です。栃木の農、食文化の発信基地を目指しています。



「オーベルジュ オトワ」
ソフトクリーム



ジャージー乳は那須の森林ノ牧場さんより。那須の森林を思わせる爽やかなソフトクリームが出来上がりました。レストランパティシエ考案のソースとジャージー乳のマリアージュは、ソフトクリームでありながらもレストランデザートのような幸せ感です。

- ・プレーン(自然放牧のミルクは春夏秋冬で味わい変化します。)
- ・抹茶(抹茶の香り高い風味がミルクのクリーミーさと共に口にお広がります。)
- ・パッションフルーツソース(真岡市豊田さんのパッション。マンゴーで甘みを 加え、自家製キャラメルソースとアーモンドのキャラメリゼをアクセントに。)

オーベルジュのフレンチ惣菜も

オーベルジュデリカショップのフレンチドレッシングやサラダも販売しています。毎日の食卓にお役に立ちますように。





農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」 —食と農をつなぐ、地方を元気にする、日本が元気になる—

生産者と消費者の間にいる料理人の中で、食と農をつなごうという動きが出始めています。食と農をつなぐ活動をしている料理人を表彰することで、食材の産地を元気づける活動を奨励し、その活動を拡大・普及させていく必要があると思います。

「料理マスターズ」顕彰制度はフランスの農事功労章をモデルに、生産者等と協働して、日本の第1次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで、日本の食を支えるシステムを強化し、

食と農をつなぐことを通じて地方が活性化することを目的としています。

地方には、素晴らしい食材があります。しかし、それを調理し食材の魅力を引き出し、発信する料理人がいなければ、第1次産業の振興にはつながりません。地方を元気にしたいと思う料理人が、生産者だけでなく自治体や観光産業などの他産業と連携し、その魅力を国内外で発信していくことで、人の流れが生まれ地方の活性化につながるのです。(料理マスターズガイドブック 2021)

【料理マスターズ受賞者のプレーアップ】



ブロンズ賞、シルバー賞、ゴールド賞へと、5年ごとにステップアップしていく仕組みになっており、たゆまない精進が報われる形になるとともに、食と農を通じた地域活性化の活動自体が広がっていくことが期待されています。音羽和紀シェフは、2010年第1回ブロンズ賞、2016年シルバー賞、そして2021年に制度発足初のゴールド賞を受賞しました。

料理マスターズ受賞者の一期一会の食事会「シェフズキッチン」

料理マスターズ受賞者の活動をサポートする料理マスターズ倶楽部主催、様々なジャンルの料理マスターズ受賞者の縁をつないだ「シェフズキッチン」。そのvol.47は、音羽和紀シェフと神戸・芦屋でハムやテリーヌなど肉加工品を手がけるメツゲライクスダ楠田裕彦シェフのコラボレーションです。日本を代表するシャルキュティエ楠田シェフの技とOtawaフレンチが会うことで生まれる料理にご期待下さい。

9月27日(火)午後7時スタート
会場: アンジェロコート東京
会費: 27,500円(税・サービス料込、ワイン付き)
※申込みは料理マスターズ倶楽部まで
<http://ryori-masters.jp>



メツゲライクスダ 楠田 裕彦シェフ

兵庫県生まれ。神戸のドイツワイン&レストランのシェフを務めたのち渡独。南独パード・ザウルガウのメツゲライ・ヌスバウマーで修業。フランスのインターナショナルケータリングカップ最優秀賞受賞。2021年、料理マスターズシルバー賞受賞。メツゲライとは自家製のハム・ソーセージ店を意味するドイツ語。「ヨーロッパの食文化の一端ともいえるメツゲライのある食文化を日本でも再現したい」と神戸で開業。日本の畜産業の問題に対して産官学で動き始めている。



Meet The Laureates

料理マスターズ2021 MAP

01 森義文 [レストラン カハラ]	02 坂本 健 [チェンチ]	03 阪下 幸二 [レック]	04 石井 誠 [ル・ミュセ]
05 山根 大助 [ボンテベッキオ]	06 佐々木 浩 [祇園さ・木]	07 北沢 正和 [職人館]	08 大塚 健一 [ル・ゴロワ フラン]
09 米田 肇 [HAJIME]	10 高橋 拓晃 [木乃舞]	11 萩原 貴幸 [日本料理 楠木元]	12 佐々木 章太 [ELEZO HOUSE]
13 植村 良輔 [料理屋植むら]	14 高橋 義弘 [観亭]	15 高田 晴之 [日本料理 たか田八祥]	16 菅谷 伸一 [レストラン マッカリーナ]
17 大川 尚宏 [御影ジュエヌ]	18 徳岡 邦夫 [京都吉兆]	19 志村 剛生 [てんぷら 成生]	20 丹野 隆善 [Aigues Vives]
21 楠田 裕彦 [METZGERIE KUSUDA]	22 中東 久雄 [草喰 なかひがし]	23 北村 竜二 [ラグランタール・ドゥ キタムラ]	24 中道 博 [レストラン モリエール]
25 福本 伸也 [カ・セント]	26 中東 久人 [美山荘]	27 志村 剛治 [比良山荘]	25 笹森 通彰 [オーストラリア エノテカ・ダ・サスイノ]
28 山口 浩 [神戸北野ホテル]	29 西原 金蔵 [コンフィズリー エスパス キンゾー]	30 徳山 浩明 [徳山館]	26 伊藤 勝康 [ロレオール田野畑]
29 依田 英敏 [ルセット]	31 穴見 秀生 [本湖月]	31 栗栖 正博 [たん熊本店]	27 黒森 洋司 [菜・食・健・美 KUROMORI]
30 川島 宙 [アコルド]	32 松尾 慎太郎 [狐柳]		28 高村 宏樹 [日本料理 たかむら]
31 小林 達也 [オーベルジュ・ぶれざんす 桜井]	33 松尾 英明 [柏屋 大坂千里山]		29 奥田 政行 [アル・ケッチャーン]
32 小林 寛司 [ヴィラ・アイダ]	34 道野 正 [ミチノ・ルトワールピヨン]		30 萩 春朋 [Hagi フランス料理店]
33 手島 純也 [Hotel de YOSHINO]			31 西野 正巳 [日本料理 花みやこ]
34 山田 達也 [かに吉]			32 音羽 和紀 [オトフレストラン]
35 立花 秀明 [和彩空間 たち花]			33 青木 定治 [パティスリー・サダハル・アオキバ]
36 久田 和男 [すし処 ひさ田]			34 飯塚 隆太 [レストラン リュージュ]
37 岩本 光治 [虎屋 壺中庵]			35 石川 秀樹 [神楽坂 石かわ]
38 工藤 健 [メゾン ラフィット]			36 井上 知城 [TOMOSHIO INOUE]
39 渡邊 貴義 [照寿司]			37 梅原 陣之輔 [L'Effervescence]
40 深田 伸治 [アルミエージュ]			38 成田 幸二郎 [かき]
41 宮本 けんしん [antica locanda MIYAMOTO]			39 神田 裕行 [かんだ]
42 吉田 善兵衛 [日本料理 きたうら善漁。]			40 坂田 幹靖 [GINZA kansai]
43 上柿元 勝 [レストラン ミディンレイユ]			41 下村 浩司 [エディション・コウジ シモムラ]
44 辺銀 暁峰 [辺銀食堂]			42 杉本 敬三 [Restaurant La Fins]
45 和久田 哲也 [Tetsuya's]			43 高澤 義明 [TAKAZAWA]
			44 高良 康之 [レストラン ラフィナーージュ]
			45 十時 亨 [GINZA TOTOKI]
			46 生江 史伸 [L'Effervescence]
			47 成田 一世 [Scene KAZUTOSHI NARITA]
			48 浜田 統之 [星のや東京]
			49 森田 隼人 [CROSSOM MORITA]
			50 坂崎 友宏 [南青山 Essence]
			51 山本 征治 [日本料理 龍吟]
			52 藤原 友詞 [Wakiya-英美茶楼]
			53 渡辺 雄一郎 [レストラン ナベノイズム]
			54 勝又 登 [オーベルジュ オー・ミラドール]
			55 小林 宏輔 [膳 登善和]
			56 渡辺 大生 [割烹 渡辺]
			57 谷口 英司 [L'évo]
			58 高木 慎一郎 [日本料理 銭屋]
			59 山口 尚亨 [すし処 めくみ]
			60 米田 裕二 [SHOKUDO YARN]

Terroir Tochigi



「食」の大切さ



生きるうえで誰もが関わる「食」だからこそ、大切にしていきたい。食べる人のことを思いながら料理を作る楽しさ、共に食べ、語りあう喜び。日常でもハレの日でも、心と体を健やかにするための「食」の大切さに気付くヒントをお届けします。

ミナテラスとちぎ×音羽和紀シェフ スペシャルレッスン

オトワレストラン
音羽 和紀オーナーシェフ
×
MINATERRACETOCHIGI
SPECIAL LESSON

第2回 「秋野菜のいかし方」

【日時】 9月16日(金)11:00~13:00
【会場】 ミナテラスとちぎ キッチンスタジオ
【定員】 8名
【参加費】 3,000円(税込3,300円)
【持ち物】 エプロン
【申込方法】 9月6日(火)迄先着順に申し込みください。
【キャンセル料】 9月6日(火)迄先着順にキャンセル料50%をいただきます。
【お問い合わせ】 0157-22-1111



4回シリーズでお届けする音羽シェフの料理教室。身近な季節の食材の料理を調理デモンストレーションと試食でお伝えします。第1回は夏野菜のいかし方をテーマに、「トマトとアサリの冷製パスタ」「茄子のカナッペ」をご紹介します。約2時間の講習時間のなかで、レシピをお伝えするだけでなく、参加者の皆様と食や子育て、生き方について語り合う和やかなひと時も。食材のいかし方を通して自由な発想で食を楽しみ、心豊かな暮らしのヒントを持ち帰っていただけるレッスンです。

- 時間 11:00~13:00
- 会場・お申込み先【ミナテラスとちぎ】

<今後の開催予定>

2022年9月16日(金)

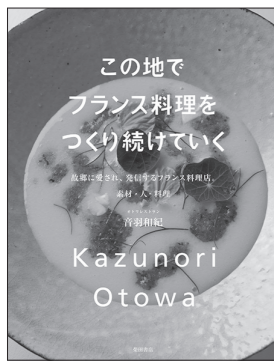
11月4日(金)

2023年1月20日(金)

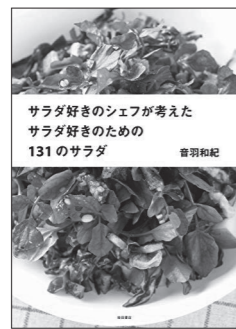
ミナテラスとちぎH.P

レシピ本で 毎日の「食」をアップデート

料理レシピ本には、料理のコツや作り手の思い、器やテーブルセッティング、盛り付けのアイデアなど、分量や作る手順だけにとどまらない事柄が詰まっています。ページをめくりながらイメージーションをふくらますことも、豊かな時間の過ごし方ですね。



栃木の食材と四季、地方に根ざす店作りなど、200余品のレシピとエッセイ。音羽和紀シェフ集大成の本。(柴田書店刊)



思いがけない組み合わせやドレッシングの妙などサラダ作りが楽しくなる人気の本。(柴田書店刊)



音羽明日香パティシエの簡単でおいしい、親子で作りたいスイーツ。(柴田書店刊)



オトワレストランには音羽シェフの著作コーナーも。ご来店の際には手に取ってご覧ください。

東急プラザ渋谷/もしも食堂 ×Otowa restaurant

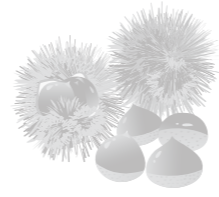
「もしも食堂」は、固定したジャンルの料理やメニューではなく、様々なジャンルのシェフや料理家が期間限定でメニューを監修するシェアキッチンプロジェクトです。「もしも地方の名店の味を渋谷でカジュアルに食べられたら」をテーマに、オトワレストランのエッセンスと栃木の食材をライトに味わうメニューを音羽元シェフ・創シェフが監修しました。好評につき10月下旬までご提供しています。

6F もしも食堂 Surprise! with Delicious! Otowa Restaurant

7/27 Wed - 9/27 Tue

渋谷駅より徒歩3分、東急プラザ6階です。

Petite France



2022秋、リアル開催! 第10回世界料理学会 in HAKODATE

2022年9月12日-13日
函館市芸術ホール

10th Anniversary
第10回世界料理学会 in HAKODATE

いま、料理人にできること

2022.9/12(mon)13(tue)
函館市芸術ホール

主催/世界料理学会 in HAKODATE 実行委員会
http://www.ryori-hakodate.net

—世界料理学会 in HAKODATE webサイトより—

スペインのサンセバスチャンでの取り組みを手本に、2009年から1年半に1度ずつ函館市を会場に開催してきた世界料理学会。このたび、第10回目となる催しを2022年9月12日・13日の両日、函館市芸術ホールを会場に開催します。

「料理人は社会に対して何ができるか?」スペインで恩師から託されたこの問いが、函館の料理学会の原点です。この問いを胸に、多くの皆さんに支えられて、2009年から2021年までに9回開催し、150名以上が登壇。料理人たちの言葉は驚きと感動をもって迎えられました。人々を様々な面で分断し、料理人をとりまく課題を浮き彫りにしたコロナ禍。それらの困難をひとつずつ乗り越えるいま、足元の風土や食材を見つめ直すいま、食糧危機など数々の問題を抱えつつ未来に向かういま。気鋭の料理人や食の関係者が、胸のうちにある「いま」を語ります。

9月12日(月)

- 13:30 主催者挨拶 深谷 宏治
- 13:50-14:20 藤 良樹 雪村庵(茨城・常陸大宮)
- 14:25-14:55 脇屋 友詞 Wakiya 一笑美茶楼(東京)
- 15:00-15:30 吉田 夏織 アグリスケープ(札幌)
- 15:35-16:05 黒森 洋司 楽・食・健・美-KUROMORI-(仙台)
- 16:10-17:10 フェデリコ・パチャ (スペイン・サンセバスチャン)

9月13日(火)

- 9:30-10:00 深谷 宏治 レストランバスク(函館)
- 10:05-10:35 南雲 主于三 スピリッツ&シェアリング(東京)
- 10:40-11:10 樋口 宏江 志摩観光ホテル(三重・志摩)
- 11:05-12:05 道野 正 ミチノル・トゥールビヨン(大阪) 谷 昇ル・マンジュ・トゥー(東京)
- 12:40-13:50 高津 哲也 北海道大学水産科学研究科・水産学部 料理人数名によるトークセッション
- 14:00-14:30 井上 和洋 Restaurant UOZEN(新潟・三条)
- 14:35-15:05 手島 純也 ホテル・ド・ヨシノ(和歌山)
- 15:10-15:55 大野 剛浩・マルティン赤嶺(アルゼンチン)
- 15:55-16:25 まとめ
- 16:25 閉会挨拶 深谷宏治



前回の第9回はコロナ禍によりリモート開催となり、主催者のレストランバスクの深谷宏治シェフとシェフ達との対話をYouTubeで配信しています。



主催の深谷宏治シェフ(レストランバスク)と音羽和紀シェフの対談が実現。コロナ禍、店作り、世代継承など、同い年のオーナーシェフ同士、縦横無尽に語り合いました。(2021年3月、函館 港の庵)



いわて国際ガストロノミー会議2022



いわてガストロノミー会議
Iwate Gastronomy Conference 2022

10月24日(月)・25日(火)
岩手県内でのリアル開催とオンラインの同時進行。今後の開催情報にご注目下さい。(資料提供:いわてガストロノミー会議2022実行委員会)

音羽和紀シェフ参加します。

2018年にスタートした「三陸国際ガストロノミー会議」。昨年までは岩手県の事業として、東日本大震災後寄せられた多くの支援に感謝の意を表し、ガストロノミー(美食学)の視点から岩手三陸の豊かな食文化を発信してきました。今回からは、県内料理人と民間有志が集う形で実行委員会を結成し、「いわてガストロノミー会議」として新たに始動します。

震災を経験し、厳しくも豊かな自然の中で生活や文化を築き上げてきた岩手県だからこそできることがあるという想いのもと、著名シェフや生産者、行政、有識者といった食のスペシャリスト達が一堂に会し、コロナ禍や環境問題、持続可能性など昨今の社会課題を見据えた今後の「食」の在り方を追究します。



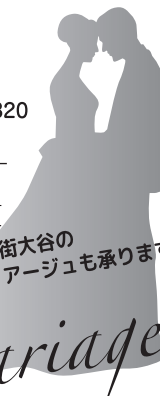
RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019
Otowa restaurant
 オトワレストラン

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

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 ドウ 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。



ご結婚という人生の節目を、大切にしていきたい。
 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いただきます。

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。



デリカショップ オーベルジュ

東武宇都宮百貨店B1
 Tel.028-636-2211 (代表)

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。

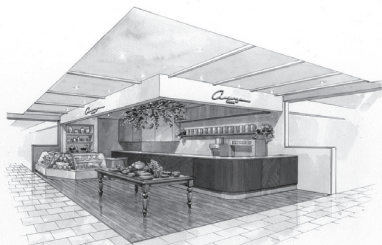


東武宇都宮百貨店B1



オーベルジュ オトワ

ウツノミヤテラス 2F
 宇都宮市宮みらい 1-1
 Tel.028-666-7701



地元食材の焼き菓子、フレンチ惣菜、ソフトクリームが
 並ぶ新業態。宇都宮駅東口より直通通路がございます。



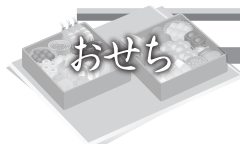
レストラン&パーティー シテ オーベルジュ



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 (日セラヴィ)

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。

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。



おせちオードヴル2023

毎年好評のオトワレストラン「おせちオードヴル」。栃木の豊
 かな産物とフランス料理のマリアージュはそのままに、クオリ
 ティを高め、新たな味わいをプラスしてお作りします。カウ
 ントダウンパーティーや新年を祝う食卓に、とっておきのワインと
 ご一緒にご賞味下さい。

(価格/45,000円(税込 48,600円))

10月初旬
 ご予約開始
 メニュー、価格などの
 詳細はホームページで
 お知らせいたします。



シュトーレン

創業の年より作り続けているOtowaのシュトーレン。
 クリスマスだけの美味しさを今年もお届けします。

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(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

