

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.104

HIVER 2023



Delicious・Journeys in Matsumoto 国宝・松本城 ルレ・エ・シャトーガラディナー



料理とホスピタリティを通じてより良い世界を実現する哲学を持つルレ・エ・シャトー。1954年の創設以来培われ、2014年にユネスコで宣言したヴィジョンにあるように、アール・ド・ヴィーヴル(人生を豊かにする術)と世界平和への貢献を掲げ、世界65ヶ国、580のホテルとレストランが加盟しています。そのルレ・エ・シャトーが文化財の保全、保存、保護を目的するガラディナーを、国宝・松本城の本丸庭園で開催しました。雅楽や装花のパフォーマンス、松本城を仰ぎながらの特別なディナー。日本とフランスの9名のルレ・エ・シャトーシェフによる信州食材と発酵をテーマとする一皿一皿を通じて、日本の伝統や食文化を受け継ぎ次世代へ渡す重要性をゲストと共に分かちあえたひと時でした。

このイベントは観光庁による観光再始動事業の一環として行われ、参加費の一部は松本城に寄付されました。(2023年10月16日・17日開催)

主 催：扉ホールディングス株式会社
会 場 協 力：松本市
料 理 協 力：Relais & Châteaux
会場運営・演出：ONESTORY
会 場：国宝松本城本丸庭園



www.relaischateaux.jp



松本城に集結したルレ・エ・シャトーシェフたちと主催の扉ホールディングス齊藤忠政社長

ルレ・エ・シャトーシェフ9名が集結
フランス「オーベルジュ・バスク」セドリック・ベシャド／
金沢「日本料理銭屋」高木慎一朗／
宇都宮「オトワレストラン」音羽和紀／大阪「柏屋」松尾英明／
松本「扉温泉明神館」「ヒカリヤニシ」田邊真宏／
大阪「ラ・ベカス」渋谷圭紀／京都「要庵 西富家」美坂昌希／
神戸「神戸北野ホテル」伊井野昌洋／
沖縄「ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ」喜納正智

Auberge
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。

Médecins du Monde Japon Soirée de gala 2023
世界の医療団「支援者の集い ソワレガラ2023」

2023年9月21日



国際協力NGO「世界の医療団」主催のチャリティイベント「支援者の集い ソワレガラ2023」が行われました。パンデミックによる休止を経て4年ぶりの開催とあり、160名を超える支援者が会場のフランス大使公邸に集まりました。オトワレストランは今回も料理ブース出店で協力し、奥日光大滝養魚場のヤシオマス料理をふるまいました。当日はフィリップ・セトン駐日大使のスピーチ、フランス農事功労章協会福田順彦会長による乾杯の発声で開宴。フレンチレストランとホテルのスペシャルビュッフェが宴に華を添えました。

ソワレガラの収益は、世界の医療団により紛争地域や難民の医療支援等に充てられます。

〈参加レストラン〉

MAISON T 服部栄養専門学校
ザ・キャピトルホテル東急 京王プラザホテル
セルリアンタワー東急ホテル 明神館 ヒカリヤニシ
ルヴェゾンヴェール ふじ森(パン)
ザ・プリンスパークタワー東京 リーガロイヤルホテル
本間み子(フロマージュ) 東京プリンスホテル
オトワレストラン ロイヤルパークホテル
銀座レカン 東京會館 パティスリーノリエット
パティシエ・シマ 東京調理製菓専門学校
ロック・フィールド

コーディネーター:

フランス農事功労章協会 フランス料理文化センター
特別協力: 大沢晴美
後援 駐日フランス大使



世界の医療団「誰もが治療を受けられる未来を」
<https://www.mdm.or.jp/>



画像提供: 世界の医療団 ©Kazuo Koishi/Kinue Negishi



令和5年度牛乳料理コンクール 栃木県大会
2023年10月21日

栃木県牛乳普及協会主催。最優秀賞には川島愛梨さん(佐野松桜高)の「まるやかサンドアップチゲ」、優秀賞には夏葉凛花さんの「鶏肉のトマトみそのミルク炊き込みご飯&塩昆布出汁のミルクかきたま汁」が選ばれ、関東大会に進出しました。審査は379名の書類選考を経た10名の実技審査。音羽創シェフは今年も審査員をつとめました。

WIG(Women In Gastronomy) Presents
ガリシアから愛を込めて ルシア・フレイタス晚餐会

2023年10月26日
アンジェロコート東京



ルシア・フレイタスシェフとWIGを主宰する渡辺万里さん。ルシアをサポートした川副 藍シェフ(シュヴァル・ド・ヒョータン)、音羽明日香。そして神戸、東京、岩手から集まったシェフ達。

食の世界の女性達を応援する非営利団体「WIG」がスペイン最西端の地ガリシアより、ルシア・フレイタスシェフを迎えたディナーイベントが開催されました。ガリシアは三陸と同じリアス式海岸の地域であり、そのことがルシアと日本を結びました。ルシアの想いに共感した日本の料理人たちが共に厨房に立ち、実現した一夜だけの晚餐会。オトワレストランの音羽明日香パティシエも、その一人として参画しました。



Delicious・Journeys in Matsumoto
国宝・松本城 ルレ・エ・シャトーガラディナー

2023年10月16日・17日

松本市は北アルプスの清流と美しい森林、肥沃な土壌で育つ農産物や長寿を支える発酵といった豊かな食文化、木工や民藝による生活文化、音楽や建築においても地域をあげて様々な取り組みを行っています。また、日本の歴史に思いをはせることができる趣がある街並みもあいまって、海外からの観光客も多く訪れる地域です。

今回のイベントは、国宝・松本城を舞台に、日本の豊かな食とおもてなしを世界に発信し、より高付加価値な観光地づくりを目指すものです。実施にあたり、長野県の食材生産者、工芸作家も参画し、地域一体となりイベントをサポートしました。2日間のべ80名のゲストは、国内はもとよりシンガポールやオーストラリアからのグループも見受けられました。観光スポットをめぐるだけではなく、地域の歴史や文化との深い関わりを求める観光が、これからの主流になっていくのかもしれない。



花人・赤井 勝氏によるフラワーアートは信州のカラマツを用いて日本の林業の持続可能性を表現。

- § アペリティフのカナッペ
シナノユキマスのコンフィ 松本一本葱の柑橘キャビア(神戸北野ホテル) / 石垣牛とりんご 長野県産野菜のカナッペ 本わさび風味(ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ) / ブラックダイヤモンドと京都丹波栗・信州味噌チーズもなか(要庵 西富家)
- § オードヴル
松本まみれの小鹿(ラ・ベカス) / 鯉に上下の隔てなし(銭屋)
- § 椀(柏屋)
ニジマスとホタテと木の実の真蒸 松茸、蕪、銀杏芋、紅葉人參、松葉柚子
- § 魚料理(オーベルジュ・ド・バスコ)
マルミタコ 漁夫の帰郷
- § 肉料理(オトワレストラン)
信州牛のロティ、すんぎのペアルネーズ 秋の茸と落花生のピティヴィエ
- § デザート(明神館、ヒカリヤニシ)
小布施栗のモンブラン、洋梨のベルペーヌのスープ、秋トリュフ風味
- § ミニアルティーズ
琥珀糖、最中と小豆のマカロン、レーズンサンドシャインマスカット

2023年度 農林水産省「料理マスターズ」

農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスターズ」の受賞が発表され、地域の農の発展を支える料理人が全国105人となりました。第1回ゴールド賞受賞者の音羽創シェフは、今年度も審査員として次代を担う料理人をサポートしました。



2023年11月13日、帝国ホテルにおいて授与式が執り行われました。ブロンズ賞受賞の田邊真宏シェフは、栃木県出身。オーベルジュの卒業生です。

第3回ゴールド賞受賞			
奥田 政行	アル・ケッチャーノ	山形県鶴岡市	イタリア料理
松尾 英明	柏屋 大阪千里山	大阪府吹田市	日本料理
第8回シルバー賞受賞者			
飯塚 隆太	レストラン リューズ	東京都港区	フランス料理
高橋 拓児	木乃婦	京都府京都市	日本料理
西野 正巳	京遊膳 花みやこ	茨城県ひたちなか市	日本料理
第14回ブロンズ賞受賞者			
川副 藍	Cheval de Hyotan	東京都豊島区	フランス料理
木村 英明	よし町	茨城県土浦市	日本料理
菰田 欣也	4000 Chinese Restaurat	東京都港区	中国料理
滝本 将博	La Biographie...	京都府京都市	フランス料理
田邊 真宏	ヒカリヤニシ	長野県松本市	フランス料理
豊島 雅也	TOYOSHIMA	山梨県富士河口湖町	フランス料理
中土 征爾	NAKADO	広島県広島市	フランス料理
村山 優輔	レストラン パ・マル	山形県山形市	フランス料理

敬称略、五十音順

テロワールを未来につなごう

世界中を襲ったパンデミックの荒波が落ちつき、海外からの日本観光が以前を超える勢いで活気づいています。その一方で、気候変動や終わらない紛争など不安や悲しみが世界を取り巻き、世界情勢の先行きに不安を感じる現状もあります。そのような現代ゆえに、レストランや観光業、ひいては、人の営みの根幹である食を支える一次産業がどのような未来を描けるのか、考え、行動する時期ではないかと考えます。

オトワレストランは、食を通して安らぎや喜びを提供するレストランとして、様々な手立てで情報発信をしています。子ども達、料理を学ぶ未来のシェフ達、それぞれの地域でがんばる料理人達、家庭の食を預かるお母さんお父さん、経済を支える働き盛りの方々…。あらゆる立場の人々に、食の大切さを伝え、自分達が生きる地域を愛する想いが育まれることにより、一人一人が豊かな生き方を見出すサポートとなり、日本そして世界の未来を良くするものと信じています。

Transmission of information フィロソフィーを発信する

客員研究員レポート

人と街の五感をみがく —アルティザンが地域を興す—

人と街の五感をみがく —アルティザンが地域を興す—

あしぎん総合研究所 客員研究員
株式会社 オトワ・クリエイション 代表取締役 音羽 和紀 (おとわかずのり)



《プロフィール》

1947年宇都宮生まれ、大学卒業後選抜、「厨房のダヴィンチ」と云われたアラン・シャベルに日本人として初めて師事。1981年、地元宇都宮にフランス料理店「オーベルジュ」を創業。以後、地元を拠点にレストラン「バー、デリカ」ショップも手がけ、2007年「オトワレストラン」開店。地域の食文化への貢献等により、栃木県文化功労者、農林水産省「料理マスターズ」ゴールド賞、フランス農事功労章シュヴァリエ他日仏より受賞。著書に「この地でフランス料理を作りつづけていく、故郷に愛され、発信するフランス料理店、素材・料理」(柴田書店発行)など。

料理のアルティザン(職人)

感染症拡大をのりこえ、多くの社会活動が動きだした2023年。オトワレストランではコロナ禍により控えてきた創業40周年を記念する祝賀会を、42年となる今年、ついに開催することができた。祝賀会では40周年に加え、農林水産省「料理マスターズ ゴールド賞」、厚生労働省「卓越した技能者(現代の名工)」など、料理人としての受賞報告もさせていただいた。

私は、「料理人はアーティスト(芸術家)ではない。」と、常々言っている。個の感性や思想を表現することで人を感動させられるのがアーティストだとすると、料理人は違う。料理人は、素材を美味しく調理するべく技を磨き、食べ手が何を望むのか気を配りながら、最上の一皿を提供しようとする。一方通行ではない、双方向、いや、あらゆる方向と交わりながら、最終的には食べ手に美味しいと飲んでいただくことを目指す職人だと思っている。料理人である私は、アーティストではなく、アルティザンなのだ。フランス語で「artisan(アルティザン)」とは、職人や名工を表す。

それだから、「現代の名工」は、料理の世界に入ってから50年以上経ちながらもまだ成長過程という気概でいる自身の感覚からすると、誇らしさよりは、さらなる研鑽を積むようにと励まされた思いだ。

価値観が多様化する今の時代において、料理を作り続けること、店を続けることは、地域の在り方と無関係ではない。地域の特徴を形作るのはその地域の産業であり、それを支える人だ。食

や農、それに限らず様々な分野のアルティザンがひしめきあい、地域の持つ自然環境、歴史、文化的背景を守り、進化させてほしい。

私は栃木の料理人=アルティザンとして料理を作り続けてきた。感性を刺激すること、五感を磨くことが、ひらめきや創造を豊かにする源だと思っている。地域を元気にする様々な分野のアルティザンがこれから多く出現することに期待を込め、自分が大切にできたことを記したい。



祝賀会ではファミリーでお客様にご挨拶をさせていただいた



40周年記念誌「40年の歩み」を発行

外側から見る

1981年に最初のレストランを開業し、料理を作るだけではなく、経営者として店の運営すべてを担っていた。フランス料理を通して食べる楽しさ、食の豊かさを知ってもらいたい一念だったが、まずは、自分の店をレストランとしての及第点まで引き上げることに、最初の5年は専念した。まずは店を軌道にのせることに集中しようと考え、当初からはその地域の産業であり、それを支える人だ。食

視点を変えようと思っていた。つまり、店の中からではなく、店の外に出て客観的に自分の店を視ようと思っていた。

実際、5年から10年かけて、店の鍵を開けて閉店後に鍵を閉めるまで、店のことはすべて自分が関わり、身体にしみこませた。同時に、後に続く若い従業員たちが、いずれ独立したり店を任せられたとき、中心となって出来るように育てた。

一流の店で修業した料理人だったとしても、5年、10年と変わらなければ、時代とのずれを否めないだろう。世の中の変化のスピードが加速し、様々な価値観が存在する現代ではなおさらのこと。

調理の世界も日進月歩で、フランス料理として軸となる調理法があつてのことだが、それを進化させる調理機器、食材の輸送や保存、さらには食材を育てる一次産業、そして自然環境から様変わりしている。

世の中が変わり続けるなかで、料理人は店の厨房に閉じこもっているのではなく、お客様が何を望んでいるのか、どのような店が必要とされているのかを見失ってしまわない。自分の世界に埋没して客観的な思考が働かなくなることもある。

開業して5年経ったあたりから、自分の店とは違うスケールで仕事ができる機会が与えられるたびに、積極的に挑戦してきた。たとえば開店の相談や食品メーカーの商品開発、あるいは県産品のプロバイス、文化交流イベントへの協力などもあった。事実、そうしたことで新しい発見もあ



1988年、シャベル氏とロビュション氏の「夢のトリュフ賞」を有楽町「アビシウス」で開催。シャベル氏はアラン・シャベルのアンスタントで参画。



シャベル氏の著書「ル・セトを超える」の監修 小野正吉(訳 音羽和紀)

※1 アラン・シャベル Alain CHAPEL 1937-1990

「厨房のダヴィンチ」と呼ばれ国内外のフランス料理に影響を与えた。1972年にはMOF(国家優等賞)を受賞。1973年にはミシュランの三星を最年少で獲得。自伝は1974年より3年半シャベル氏に師事。

あしぎん経済月報 2023年12月号掲載

Workshop 料理講習会・料理教室

プロの料理人向けの料理講習会、一般向けの料理教室など、食の可能性を広げる活動を行っています。



(一社)全日本司厨士協会関東総合地方本部宮城県本部主催/音羽 元料理講習会(2023年11月開催)

Relais & Châteaux Rendez-vous in Copenhagen ルレ・エ・シャトー世界大会 2023 in コペンハーゲン

2023年11月12日—15日

ルレ・エ・シャトーの世界の加盟施設のオーナー、シェフ580名が集まり、共に学び、論議し、交流する年次総会がコペンハーゲンで開催されました。今年の総会のテーマは“DESIRABLE(望まれていること)”。「デンマークの食革命の世界的な成功から、私たちは何を学ぶことができるか」に関する講義、「ホテルに望まれていること」、「レストランに望まれていること」についてのトークセッション、建築に関する講演が行われ、会員相互の知識、体験、思想の共有がなされました。



ルレ・エ・シャトー会長
ローラン・ガルディニエ氏



全体総会の会場は「OKSNEHALLEN」、ワークショップなどは「Villa Copenhagen」で開催されました。



会期中は全体総会に加え、ホテルやレストランと関わりが深い環境、建築等に関するワークショップも開催。ルレ・エ・シャトー国際執行委員の音羽香葉は、「レストランに望まれていること」についてのトークセッションにフランス、アメリカのトップシェフと登壇。オトワレストランの事例を交えて日本のローカルガストロノミーについて述べました。(マウロ・コラグレコ氏(フランス・マントン「Mirazur」オーナーシェフ)、Lars SEIFERT氏(ルレ・エ・シャトー)、音羽香葉、ジェームズ・ケント氏ニューヨーク「SAGA」エグゼクティブシェフ)

Otowa restaurant のこれから 食の可能性を未来につなぐ。自由な創造とテロワールのコラボレーション

日本や栃木ならではの食材、旬、発酵、シェフたちのひらめき。私たちの料理は、フランスで食するフランス料理とも異なり、栃木・宇都宮だからこそその料理で在りたいと思っています。この地、この時季だけの出会いにより生まれる料理が、日本の食の豊かな魅力を伝えるメッセンジャーになってほしいと願っています。オトワレストランには、地域のお客様のみならず、遠方や海外からのお客様のご来店が多くなってきました。生涯一度の栃木旅のお客様も、少なからずいらっしゃることでしょう。そのような方々には、忘れがたい食体験が、なによりの旅の思い出になるのではないのでしょうか。

一期一会のお客様にも、いつも応援して下さるお客様にも、新鮮な驚きや食の喜びをお届けし、この地で料理を作りつづけていくために、私たちは新たな料理、店のスタイルを、これからも追い求めていきます。

Education

子ども達への食育

地域の子どもの達への食教育は音羽シェフが1980年代から続けている活動です。



とちぎ未来大使「夢」講座は中学生が夢を持ち進路を考えるきっかけを作る講演です。2023年度は大田原市立北中学校、宇都宮市立旭中学校で行いました。



「TRAIN SUITE 四季島」× Otowa restaurant 冬の旅路で出会う栃木フレンチ



2017年の運行開始以来、毎シーズン「TRAIN SUITE 四季島」でオトワレストランの栃木フレンチをご提供しています。今冬12月より2024年3月まで東北を旅する二泊三日コースでは、旅の幕開けのご昼食に、栃木のスペシャル食材によるコースをご用意いたします。旨みが増すヤシオマスや牛、魚介類に栃木の野菜。そしてデザートには旬を迎える栃木のイチゴが登場します。栃木の生産者の想いをのせたお料理の数々を、車窓の眺めとともにおたのしみ下さい。



列車内のダイニング
「TRAIN SUITE 四季島」クルーとメニューチェックをする音羽創シェフ



「TRAIN SUITE 四季島」を支える想い
<https://www.jreast.co.jp/shiki-shima/story.html>

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：障害福祉課 社会参加促進担当就労支援チーム

「音羽シェフ監修のいちごジャムをつくらう」
障害福祉サービス事業所で製作する商品（セルプ商品）の魅力向上させ「売れる商品」「求められる商品」をつくり、施設で働く障害者の工賃向上を図ることを目的とする取組です。今年度は平成27年度に好評だった「いちごジャム」が再登場。オトワレストラン音羽明日香パティシエの講習会、音羽和紀シェフ、明日香パティシエの商品化テストを行いました。



9月に栃木県立特別支援学校宇都宮青葉高等学園で行われた明日香パティシエによるジャムづくり講習会。



10月には講習会を経て各事業所が試作したいちごジャムを持ち寄り、商品化に向けたチェックを行いました。

《これまで共同開発したセルプ商品を購入できるお店》

- hikari no café 蜂蜜小珈琲店【日本蜂蜜のフィナンシェ】
hikari no café 大田原市庁舎店、hikari no café 蜂蜜小珈琲店
- 桜ふれあいの郷【パウンドケーキ(くるみ)】菜っ葉館、氏家郵便局
- ソーシャルファーム長岡
【極上苺ジャム、極上梨ジャム、極上レモン梨ジャム】
アピタ内あぜみち、ソーシャルファーム長岡内
- サポートセンターとみや【ふくしレストランのとちおとめジャム】
ふくしレストランCIAO内
- たかはら学園【フィナンシェ】 サンユウ片岡店
- むつみの森【生いちごジャム】 道の駅壬生、むつみの森内
- あすなる【りんごジャム、和梨のジャム】
あすなるパン工房風、あすなる内

うつのみやアグリネットワーク異業種交流会

2023年11月20日
会場 ライトキューブ宇都宮
主催 宇都宮市農林生産流通課

農商工業者をはじめとした様々な業種間の連携促進を図るための異業種交流会が開催されました

【第一部講演】
食・農・観光・次世代に繋ぐグローバルな店づくり



あらゆるものが安く手軽に手に入る時代において、レストランとして「育てる」「伝える」「繋げる」役割があること、ガストロノミーの観点から自然や地域との共存について音羽香菜が講演しました。

【第二部 交流会】
令和5年度アグリビジネス創出促進事業採択プロジェクト発表とフリートークタイム。採択プロジェクトは、大人向けタバスコおよびレモン調味料開発（絹島グラベル）、規格外いちごのいちご醬（Cooking&Glow）、いちごの葉のアップサイクル（クリニメディック）、宇都宮の梨の「ポワレ」（Hinoe Winery）など農を活かすアイデアが集まりました。



Guilde Club Japon 2023 à Utsunomiya ギルド・クラブ・ジャポン 2023年度 叙任式



オトワレストラン2階のチャペルスペースでセレモニーが執り行われました。

今年度のギルド・クラブ・ジャポン叙任式が札幌、東京、宇都宮で開催され、58名が叙任されました。宇都宮会場のオトワレストランには13名の叙任者が集い、ローラン・バルテレミー会長よりギルドの称号を授与されました。叙任者の一人としてオトワレストランの音羽 創が「Compagnon de Sainte-Uguzon (コンパニオン・ド・サンテュグジュン)」を、そして「Protecteur de la guilde (名誉会員)」を音羽 和紀が授かりました。「Protecteur de la guilde」は音羽の修業時代からこれまでの歩みを讃えていただいたサプライズでした。



バルテレミー会長と音羽 創。

<https://guilde-club-japon.org/>



7世紀、イタリア・ロンバルディア地方のカヴァルナ溪谷に一人の羊飼いがいました。彼の名はユグジュンといい、貧しい人々にチーズと羊を分け与えていました。しかし、その行為に腹を立てた主人に殺されてしまったことから、のちにカヴァルナ溪谷の殉教者として「聖ユグジュン」と呼ばれるようになりました。この由来から、ユグジュンはチーズの守護聖人としてあがめられるようになり、ギルドのロゴの中央にデザインされています。

【ギルド・クラブ・ジャポン】
会長 ローラン・バルテレミー氏
副会長 久田早苗氏、本間るみ子氏
理事 宮嶋望氏、フィリップ・ティロワール氏、佐藤優子氏、松成容子氏、山田好美氏



とちぎの女性活躍応援 「ランチタイムコンサート」

2023年9月17日



栃木県では、G7 日光男女共同参画・女性活躍担当大臣会合が開催され、女性が働きやすい社会づくりへの機運が高まっています。そのロールモデルとなる文化芸術の分野で活躍する女性を応援するコンサートがオトワレストランで開催されました。食文化、音楽、文学のコラボレーションは、豊かで和やかなひとときをゲストにお届けすることができました。



栃木の文化芸術で活躍する女性たち
須賀由美子アナウンサー、
ミュージカルの井波知子さん、
音羽香菜(お話し～食と文化～)
栗田智水さん(フルート)
野村奈美さん(チェロ)
荒川菜穂さん(ソプラノ)
佐藤友香さん(クラリネット)
打保早紀さん(ヴァイオリン)
小堺香菜子さん(ピアノ)

主催：とちぎの女性活躍応援ランチタイムコンサート実行委員会（委員長：栃木県楽友協会須賀英之会長）
特別協力：宇都宮短期大学 宇都宮共和大学 オトワ・クリエイション



ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O) 宇都宮市西原町3554-7
 デイナー 水~日 17:30~19:00 (L.O) Tel.028-651-0108
 定休日 月曜日・火曜日
 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。

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

栃木の四季折々の食材とフランス料理の融合。大切な方と食の喜びをご一緒に。

Otowa 栃木テロワール・フレンチ

- ・バースデー、結婚記念日、慶事、弔事といった節目のお食事に。
- ・大小パーティー、講演会、音楽会など、貸切やゾーン貸切のご相談を承ります。

メインダイニング 約50席

個室2部屋 (6~8名様用、4~6名様用) 個室料金として別途 5,500円(税込/1室)頂戴いたします。

お子様をお連れしてのご来店の際はご予約時にご相談下さい。

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 12,000円
 (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。



最新の営業日、
 空席状況はオンライン予約ページで
 ご確認下さい。



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

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。

石の街大谷の
 マリアージュも承ります。

mariage

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。



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。



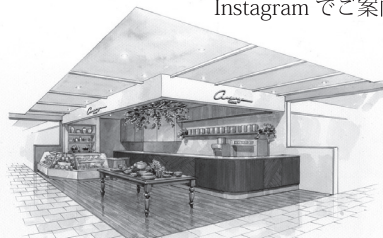
東武宇都宮百貨店B1



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



最新情報や店休日は
 Instagramでご案内中



地元食材の焼き菓子和フレンチ惣菜。カウンター席では
 コーヒーやソフトクリームをどうぞ。宇都宮駅東口より直
 通路がございます。

Otowaの焼き菓子

- ・13個入り 4,596円
- ・6個入り 1,998円



材料も製法もこだわりのOtowa製焼き菓子は
 ギフトにも好適です。オーベルジュオトワと
 ネットショップでお求めいただけます。

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2名様分のペアお
 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 (29,040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)



Otowa オンラインショップ

「おせちオードヴル」 承り中

フレンチと栃木のスペシャル食材のマリアージュ。すべて自
 家製の逸品です。とっておきのワインとご一緒に Otowa のオー
 ドヴルをご自宅で。



- おせちオードヴル 二段重
 (4~5人前)
 50,000円(税込54,000円)
- ・冷蔵配送または店頭お渡し
 (いずれも12/31のみ)
 - ・消費期限 1月2日
 - ・12月中旬までお承りいたします。