

ケ・セラ・セラ Que Será Será

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.68

HIVER 2014



Otowa restaurant オトワレストラン

ルレ・エ・シャトーの新規メンバーに認証されました。



Photo by RELAIS & CHATEAUX web site

RELAIS & CHATEAUX

ルレ・エ・シャトーは1954年にフランスで誕生した世界的な権威を誇るホテル・レストランの会員組織です。当初、パリとニースを結ぶ国道7号線上の8つのホテルが「ルレ・ド・カンパーニュ（田舎の宿）」を設立し、彼らは「ラ・ルート・デュ・ボヌール（幸福の道）」というスローガンのもと広告キャンペーンを展開し、フランス全土に広がりました。以降、スペイン、オランダ、ドイツ、オーストリア、スイスのホテルが加盟して、国境を越えた最初のフランスのホテル組織となりました。1972年、ピエール・トロワグロが中心となり、トップシェフたちによる「ルレ・グルマン」を創設しました。そして「ルレ・ド・カンパーニュ」と「ルレ・グルマン」が合併してルレ・エ・シャトーの名称が登場しました。現在は世界64ヵ国、500店余りのホテルとレストランが加盟しています。入会にあたってはルレ・エ・シャトーが提唱する5Cの価値基準をもとに厳しい審査が実施され、それを満たす施設だけが入会を認証されます。



ルレ・エ・シャトーの5C

- Courtesy (心のこもったおもてなし)
- Charm (洗練された魅力あるスペース)
- Character (特色や個性あるスタイル)
- Calm (落ち着きやリラックスできる場所)
- Cuisine (質の高い料理)

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。





つながる、伝える、育てる、地方の食文化

テロワール（風土）に根ざす次世代の料理人育成や生産者と共に地域の食文化を創ること、それは音羽シェフのライフワークです。

プレミアム ヤシオマス 栃木から全国へ！

周囲を里山に囲まれた栃木県は、良質な水と海無し県ゆえにつちかった魚の養殖技術を持っています。ヤシオマスは県花のヤシオツツジに色合いが似ていることから名づけられ、美しいサーモンピンクを生かした料理が提供されてきました。美味しさが徐々に知られていき、東京の有名店でも愛用するシェフも増えてきたところ。



食の安心安全や本物の美味しさが求められる今、栃木県水産試験場は餌、飼育方法、美味しさにおいて高く明確な基準を設けたヤシオマスを開発するべく生産者と共に試行錯誤を続けてきました。

そして2014年の秋、『プレミアム ヤシオマス』がデビューし、2015年1月には地元・栃木と東京のシェフ達を招きメニュー提案会を開催します。メニュー提案会では音羽シェフ、「茶寮やすの」安野耕造氏がメニューを担当、東京からはお仲間でもある「銀座レカン」高良康之シェフも参画します。

日時 2015年1月22日(木)11:00~13:30
会場 オトワレストラン

第5回 世界料理学会 in HAKODATE

料理人による料理学会は、国籍もジャンルも異なる料理人達が垣根を越えて交流を深めお互いを知ることで料理界の発展をめざす場として、スペイン・サンセバスチャンにおける料理学会を皮きりに世界に波及していきました。この世界料理学会in HAKODATEは現代スペイン料理の第一人者、函館「レストランバスク」深谷宏治シェフが立ち上げました。日本の他、アジア、フランス、スペインなどからもシェフ達が来日してセミナーやディスカッションを行います。第5回となる今回、音羽和紀シェフも講演致します。(2015年4月予定)

2015年も栃木と全国の地方都市のシェフ達や生産者と深くつながり、豊かで幸せな食文化の創造にお役に立ちたいと思っています。

全日本・食学会 食の現在・過去・未来『地方発信』 ～地方で勝ち続けるための秘訣、教えます～

全日本・食学会が日本全国の料理学校で開催する勉強会の第2回目に音羽和紀シェフが講師として参画します。京の老舗料亭「菊乃井」3代目主人・村田吉弘氏と共にデモンストレーションやディスカッションを行います。

(コーディネーター：全日本・食学会 理事長 門上武司氏)

日時 2015年3月15日(日)13:00~15:30
会場 岐阜調理専門学校 石井学園 城南高等学校



スローフード・ジャパン 2015年 全国大会 inとちぎ シテ・オーベルジュにて前夜祭開催

Good (おいしい、地域の中で守られてきた味) + Clean (環境にいい) + Fair (生産者に対して公正な評価) = Slow foodを提唱するのはイタリアのブラを本部とするNPOスローフード協会です。支部の一つであるスローフード・ジャパンの2015年全国大会会場が栃木県となり、本大会の前夜祭をシテ・オーベルジュで開催いたします。前夜祭では栃木県産食材の料理やデザート、那須のナチュラルチーズ、カクテルの街宇都宮ならではのカクテルタイム、ミュージック、フラワー&ベジタブルアートなど盛りだくさんの楽しい食のお祭りです。スローフード協会会員の方以外の一般の方もご参加いただけますので、食を愛する皆様もどうぞお集まりください。

◆前夜祭
日程 2015年2月27日(金)18:00~22:00頃
会場 シテ・オーベルジュ
参加費 10,000円 (フリーフード&ドリンク)
お問合せはシテ・オーベルジュまで



毎月開催 シテ・オーベルジュパーティー

おいしい料理は心の扉を開きます。シテ・オーベルジュ・パーティーは多国籍なテーマに沿った料理やカルチャーを紹介しながら楽しくにぎやかに開催しています。グループの方も、カップルも、お一人でも、どなたでもご参加いただけるパーティーです。お気軽にご参加ください。

- 料金 5,000円(料理・ドリンク・税込)
- 会場 シテ・オーベルジュ
- 時間 19:00~21:30
- ご予約はシテ・オーベルジュまで
Tel. 028-632-0402

1/29(木) 「北フランス」(ノルマンディ、アルザス)
2/26(木) 「ロシア料理」
3/26(木) 「西フランス」(トゥールーズ、ガスコーニュ)



TOCHIGI TERROIR 2015 とちぎテロワールと美食のアンサンブル 時代の先端を行く実力派キュイジニエ達と栃木プレミアム食材の出会い

中禅寺金谷ホテルシェフ 増子陽 × 宇都宮オトワレストラン料理長 音羽元 × 大阪本町ラ・シームオーナーシェフ 高田裕介

フランスの言葉、Terroir (テロワール)はその土地の気候、土壌、環境、人々の営みを表します。食材と作り手の技術や思いは、長きにわたり育まれてきた栃木のテロワールとして、受け継がれてきたものを守り、さらに良きものとなるべく進化が求められるといえましょう。とはいえ、栃木テロワールの未来は生産者、それを生かす料理人、サービス、飲食業に携わるすべての人、そして食べ手により開かれるものです。本物の

美味しさ、安心、安全をどのように守り育てていくのか、多くの人々がそれに目を向ける機会として栃木プレミアム食材の正餐をご堪能いただきたくご案内致します。

日時 2015年2月14日(土)
15日(日)
18:30開宴(1800:開場)
会場 中禅寺金谷ホテル
料金 コース料理 12,000円
(消費税・サービス料別途)

栃木県司厨士協会

EVENT REPORT 2014年10月29日

第23回シェフ スペシャルイベント Nicogusa & Otowa restaurant 錦秋の収穫祭 — 野菜を愛でる、野菜を食す —

紅葉が錦を織りなしはじめた頃、宇都宮「ニコグサ」フラワーアーティストの海老原 浩氏とオトワレストランによる食とアートの饗宴を開催しました。今回のテーマは野菜です。野菜がもつ形、色、質感の美しさやユニークさを様々な方法で表現してみようという試みを、海老原氏が美しくも大胆なベジタブル

アレンジメントで形にしてくださいました。そして料理は野菜、野菜、野菜！音羽シェフの野菜への愛情が込められた野菜が主役の料理をご賞味いただきました。

— 葎垣の、中の和草 (にこごさ)、にこやかに、我れと笑まして、人に知らぬ—
<http://www.nicogusa.jp/>

いちご王国とちぎ Christmas Skyberry Party 2014.12.9

栃木の新プレミアムいちご「スカイベリー」のPRイベントが代官山T-SITEで開催され、KIHACHI熊谷喜八シェフと音羽和紀シェフのスカイベリースーツを紹介しました。



Menu
鱈のブランダー
高原ほうれん草とムール貝 ムースリヌソース
大根と干瓢のコンフィ 仔羊ばら肉のロティ
帆立貝のシュレ カリフラワーのエスプーマ
甘鯛のポワレ 白菜のプレゼ
米ナスと和牛頬肉のプレゼ ソースポワヴラード
和梨とぶどう
リ・オレとショコラ
シュトーレン



農林水産省 第5回 料理人顕彰制度
「料理マスタース」ブロンズ賞決定
2014年11月1日に7名の受賞者が発表されました。

平成26年度 第5回 ブロンズ賞受賞者

笹森 通彰	オステリア エノテカ ダ・サスィーノ 青森県弘前市 イタリア料理
丹野 隆善	Aigues Vives 北海道小樽市 パン
徳岡 邦夫	京都吉兆 京都府京都市 日本料理
萩 春朋	Hagi フランス料理店 福島県いわき市 フランス料理
浜田 統之	星野リゾート ホテルプレストンコートユカワタン 長野県軽井沢町 フランス料理
久田 和男	すし処 ひさ田 岡山県赤磐市 寿司
福本 伸也	カ・セント 兵庫県神戸市 スペイン料理

※音羽和紀シェフは平成22年第1回ブロンズ賞を受賞しています。

好評発売中 12月発刊
音羽シェフの新しい本
『料理を変えるつけ合わせバリエーション』
(発行 柴田書店) 1,800円(税別)
音羽シェフが主役の魅力を引き出すつけ合わせを自由な発想で提案しています。簡単でありながらもユニークでおいしいつけ合わせの数々を参考にしてください。プロの方はもちろんのこと、ご家庭の野菜料理のヒントにもなるのではないかと思います。





RELAIS & CHATEAUX

Les Rendez-Vous Paris

ルレ・エ・シャトー 60周年記念&世界大会 in パリ

2014.11.16—11.18

Otowa restaurant

1954年に設立したルレ・エ・シャトーは2014年で60周年を迎えます。その記念式典に合わせて新規加盟の認証式が催され、音羽和紀

シェフが参加しました。3日間にわたる式典には世界中の加盟店のオーナーやシェフが集い、国を超えた交流が活発に行われました。



記念式典会場



セーヌ河よりディナー会場へ



ルレ・エ・シャトー会長 フィリップ・ゴンバート氏
副会長 オリヴィエ・ロランジェ氏
三ツ星女性シェフ、アンヌ・ソフィー・ピック氏



オペラ座ガラディナーを監修したミッシェル・ゲラルド氏とマダム音羽シェフがフランスでの最後の修業先としてお世話になり、このような栄誉ある場での再会をお互いに驚き、喜びました。



在仏日本大使館イベント

世界大会開催に先駆けて11月15日、日本大使公邸においてイベントが開催されました。フランスのメディア、料理界、旅行業界、親日派VIPなど総勢150名が集り、日本のメンバーが料理を供する盛大なレセプションでした。



鈴木日本大使夫妻

オペラ座ガラディナー



小さなバレリーナがお迎え



日本メンバーと乾杯



ガラディナーのシェフ達



日本メンバーもドレスコードの仮面スタイル



日本のメンバー

新規加盟したのは札幌「モリエール」、松本「ヒカリヤ ニシ」、宇都宮「オトワレストラン」の3店。日本のメンバーは現在14店です。

- あさば (伊豆 修善寺)
- オテル・ドゥ・ミクニ (東京)
- 柏屋 (大阪)
- 神戸北野ホテル (神戸)
- 強羅花壇 (箱根)
- 青柳 (東京)
- 扉温泉明神館 (松本)
- 別邸仙寿庵 (谷川温泉)
- べにや無何有 (加賀)
- ラ・ベカス (大阪)
- レストラン サン・パウ (東京)
- オトワレストラン (宇都宮)
- ヒカリヤ ニシ (松本)
- レストラン モリエール (札幌)

UNESCO 公式宣言 - ルレ・エ・シャトー “VISION”

パリのユネスコ本部において“美と善を表現し、祝福する。分かち合い、伝え引き継ぎ、世の中にポジティブなインパクトをもたらす。”ための20の誓約が宣言されました。



世界の味を守る為に

1. 世界の料理の文化的多様性を表現する。
2. その土地のハーモニー、そして特色を守ることを忘れず、世界中の至る場所に息づくおもてなしの文化の限らない豊かさを打ち出していく。
3. その場所で時を過ごすことの幸福感を喜んでお客様と分かち合う。
4. その土地の生物多様性の保護に貢献する。
5. 漁業資源と海洋系生物多様性の保護に参加する。
6. その土地の旬の産物を使うことによって、天然資源や生態系を保護に貢献する。
7. 環境や気候に与えるインパクトを最小限に抑える。
8. よりよいライフスタイルの追求と食の喜びという二つの要素の補完性を心がけ、味覚の追求と、栄養と健康についての知識を結び合わせる。
9. 子供達が味の文化と健康的な食のあり方を学べるように、食育活動に参加する。
10. 料理、食卓、おもてなしの文化の継承者として自覚を持ち、この無形文化遺産を第10芸術として、豊かに発展させ継承して行くことに貢献する

日々の美と善を分かち合う為に

11. 小規模生産者と信頼関係を築き上げる。
12. 徒弟制度の精神で若者を育て、彼らの社会参加の道筋を作る。
13. スタッフの労働環境の整備。
14. 荣誉と喜びを以てお客様に尽くし、それぞれが個性を発揮して工夫を凝らし、ルレ&シャトーでの滞在のひとときが、お客様にとって特別な、親愛の情に溢れた、癒しとインスピレーションの時間となるようにする。



より人間的な世界を築き上げることを目指して共に努力する為に

15. 地方自治体との協力関係を結び、地方発展計画の構想や実施に携わっていく。
16. 人の手による仕事の重要さと価値を強調し、若者が目指すことの出来る職業的目標をはっきりと指し示す。
17. お客様にこの20の誓約を説明し、お客様にも責任あるマナーを心がけた休日を計画していただけるようにする。
18. 地域社会を助けて地域に投資し、都市と田舎の間の文化のおよび利便的つながりを結ぶ。
19. 同じ目的(食品の無駄遣い削減、環境に配慮した生産を増やす、生物多様性の保護など)を分かち合う人々とのつながりを、地域レベルを手始めに、世界的な同盟関係をめざす。
20. 「料理とおもてなしを通じて世界をよりよくする」というメッセージを確かなものにし、「アール・ド・ヴィーヴル」が第10芸術として認知されるように努める。



栃木県那珂川町 なかがわ元気フェスタ2014 開催



鮎の遡上で知られる清流、那珂川を有する那珂川町は、河川の恵みと肥沃な地を生かした農畜産業や水産業、里山が織りなす美しい景観、歴史遺産や文化を大切にす人々の営みからなる地域です。また、近年はバイオマスや温泉熱といった再生可能エネルギーを地域産業と積極的に連携した取り入

れています。そのような農と食、観光、そして先進的な環境保全の町、那珂川町の魅力を紹介する「なかがわ元気フェスタ2014」が11月29日(土)、30日(日)の2日間にわたり那珂川町小川総合福祉センターにおいて開催されました。
(主催 なかがわ元気フェスタ実行委員会)



那珂川町A級食材

温泉とらふぐ・八溝ししまる・とちぎ和牛・茶色豚・あゆ・八溝新そば

音羽シェフ基調講演「食・農・観光で創る那珂川町の地域力」

フランスを例にとると、小さな観光地であっても必ず観光と食が結びついています。食が良ければリピートにつながります。食べる、飲む、そして泊まる。周辺の回遊を含めて楽しむことが出来るというですね。テロワールというフランス語はその地域の自然環境、食、歴史、すべてを含む風土を表した言葉です。私がフランスから宇都宮に戻りレストランを開こうと思ったのは、フランス人の特徴ともいえる郷土への誇りや思いにふれたからです。修業先の店「アラン・シャペル」があるミオネー村の人と話をしていたとき、何気ない会

話のなかで「ミオネーはいいところだろう、カズ」と言われたとき、この人達は本気で、心から故郷を愛しているんだと感じました。その翌日には将来は宇都宮でレストランをしよう決めました。
フランスにはAOC(原産地呼称統制)という食の制度があります。これは決められた基準を満たした優れた食材に付与されるもので、ワイン、チーズをはじめ農産、魚、肉類などがあります。フランス国内はもとより世界の高級とされるレストランで使われており、AOC食材を生産していることは、その地域の人達の誇りでもあります。

日本でも同様の制度を導入する動きもあり、これからの日本でも地元でも愛され、都会でも正当に評価される食材作りがますます求められる時代になるでしょう。また、フランスにはMOF(国家最優秀職人章)があり、料理人もその対象です。生産者(AOC)と料理人(MOF)の連携がその土地の観光の重要な部分を担っています。
食には観光のリピーター性があります。A級食材を筆頭に豊かな食があり、文化施設や自然に恵まれた那珂川町はそれを実現できる力があると思っています。

パネルディスカッション



オブザーバー 黒崎日出雄(地域戦略研究所)
音羽和紀
パネラー 野口勝明(夢創造)
岩村文郎(岩村ファーム豆工房)
塩澤孝子(御前岩物産センター)
小林博(林屋川魚店)
(写真左より、敬省略)



那珂川町の
小砂(こいさご)地区
「日本で最も美しい村」
連合に加盟しています。

～作って、食べて、コミュニケーション～
「食の寺子屋」
一緒に料理を作り、食べ、語りあい、食の楽しみを感じることをお伝えする食のコミュニケーション教室です。
シテ・オーベルジュ
日曜日・8:30～11:00
毎月の開催日は、ホームページをご覧ください。
<http://www.otowa-group.com>
◆小学校4年生～6年生(お子様のみ) 若干名(ご予約制)
◆参加費は無料です。
◆調理と食事を行いますので、エプロン、ハンドタオル、筆記具をお持ちください。
◆食物アレルギーについては事前にご相談ください。
お問い合わせ・お申込み
info@otowa-artisan.co.jp(オトワレストラン)

フランス料理の歴史 IV

ヌーヴェル・キュイジーヌの時代 第2次世界大戦から1980年代

第2次世界大戦を経て戦後の混乱を脱したのは1950年頃であった。その頃より1960年代はフランス経済も成長が続き、レストラン業も繁栄の時代を迎えた。戦後のフランス社会は人々のライフスタイルも大きく変化し、美食に関する価値観や嗜好も大きく変わりつつあった。エスコフィエが集大成したキュイジーヌ・クラシックからヌーヴェル・キュイジーヌへの要因は「健康的な食品の節度ある摂取」「スリムな肉体をよとする美的価値観の転換」「自然との調和への願望」などがあげられ、技巧を凝らし美味で重厚だが脂肪がたっぷり胃にもたれる料理から、新鮮な食材をシンプルに調理した軽い料理

へと嗜好が移っていった。
このようなフランス料理界の変革をヌーヴェル・キュイジーヌと命名したのは1973年、料理批評家アンリ・ゴーとクリスティヤン・ミヨーによる。彼らのレストランガイド『ゴー=ミヨー』誌上でヌーヴェル・キュイジーヌの十戒としてその方向性をまとめた。それは料理の簡素化、加熱時間の短縮、新鮮な食材の使用、軽さの追求、新たなテクノロジーの活用、地方料理の伝統の尊重などがあげられ、以降のフランス料理の進む方向性を示し、現代にもなお通じる内容だといえる。

ヌーヴェル・キュイジーヌのシェフ達

Paul Bocuse ポール・ボキューズ(1926～)	Jean Troisgros (1926～1983) Pierre Troisgros (1928～) トワグロ兄弟	Alan Chapel アラン・シャペル(1937～1990)	Michel Guerard ミッシェル・グエラル(1933～)
---------------------------------	--	------------------------------------	-------------------------------------



「ヌーヴェル・キュイジーヌの法皇」といわれ、師である「ラ・ピラミッド」のフェルナン・ポワンの料理をもっとも正統的に受け継いだものといわれた。1961年にはM.O.F.(フランス国家最優秀職人章)を、1965年には3つ星を得て、自他ともに認めるフランス料理の代表者として国内外の料理界をまとめ、「料理大使」として世界中にヌーヴェル・キュイジーヌを広めた。21世紀に入ってもなおフランス料理の代表的存在として地位を保ち続けている



「ラ・ピラミッド」フェルナン・ポワンでポール・ボキューズと同時期に修業。ポワンに大きな影響を受ける。1954年に父親から店を受け継ぎ、兄のジャンは1965年にM.O.F.を受賞。1968年に3つ星を獲得。軽さの追求と新たな風味のとり合わせに積極的に取り組み、ヌーヴェル・キュイジーヌの最先端を走る料理と評価された。



ポワンの「市場の料理」の考えを引き継ぎ、先進的な料理に取り組みながら良質な素材にこだわり続け、「完璧主義者」と呼ばれた。1972年にMOFを受賞、1973年には最年少で3つ星を獲得。彼のもとからはアラン・デュカス、日本では音羽和紀、上柿元勝、三國清三、渋谷圭紀、西原金蔵などの人材が輩出された。



パティシエとしてキャリアをスタートし、1958年には25歳でM.O.F.となった。その後1965年に料理に転じて軽さを追求した斬新な料理で話題となる。南仏ウジェニー・レ・バンにダイエットと美食を融合したホテル・レストラン「レ・プレ・エ・レ・スルス・ドゥジェニー」を開業し、1977年に3つ星を獲得。彼の著書「おいしく食べてふとらない料理」はベストセラーとなる。

参考文献/プロのためのフランス料理の歴史 ジャン=ピエール プーラン、エドモン ネランク著 山内秀文訳(学習研究社) フランス料理ハンドブック 辻静雄料理教育研究所 編著(柴田書店)

Terroir

Amicale des restaurateurs du terroir japonais

一風土に根ざし次世代につづくレストランの会

宮城県塩釜「シェ・ヌー」
塩釜出身の赤間善久シェフがフランス修業から戻り1980年に創業。港町、塩釜ならではの地の魚を用いた料理は、この地の海の幸の魅力に溢れており、地元の人と旅行者でいつも賑わいのあるレストランです。料理の美味しさもさることながら、赤間シェフの温かな人柄とそれを映し出した店の雰囲気により、世代を超えて通うご家族も多いそうです。そんなシェ・ヌーを赤間シェフと共に支えている

のはご子息の善太さんです。お父様から料理、店づくりなど多くの事を受け継ぎながら、自身の料理を高めるべく奮闘なさっています。オトワレストランとも店同士で交流させていただいています。
宮城県塩釜市海岸通7-2 TeL022-365-9312



フランス語のTerroir(テロワール)は気候、地形、土壌、その場所に在る様々な要素がその地域の農作物を特徴づけることとされる言葉で、日本語では風土という語に近い意味合いをもちます。「風土に根ざし次世代につづくレストランの会」はテロワールを深く理解しながら、次世代へと前進しているオーナーシェフの会です。日本各地で地域に根ざし活躍するメンバーを紹介いたします。



デリカショップ オーベルジュ (東武宇都宮百貨店B1)

ドレッシングやマヨネーズもすべて自家製のフレッシュサラダ、キッチンやグラタン、ハンバーグなどの温野菜、パスタやランチボックスまで日常の食卓に彩りを添える洋野菜を取り揃えています。とっておきのホームパーティーにはオードブルをどうぞ。テリーヌ、フォアグラ、ローストビーフ、エス カルゴなどの逸品をご用意しています。焼き立てパンや手作りスイーツも好評です。



デリカショップ オーベルジュ (東武宇都宮百貨店B1)

自家製フレンチドレッシング
~30年にわたり大人気~



すりおろしオニオン、りんご酢などナチュラルな味わい。サラダはもちろん、料理のソース、炒め物など使い道もいろいろです。



レストラン&パーティー シテ オーベルジュ

平日・土曜日 18:00~24:00
日曜日 18:00~23:00
定休日 火曜日
宇都宮市曲師町1-7
Tel.028-632-0402(旧セラヴィ)



グランパーティールームのエントランス

年始は1/2(金)~1/4(日)
17:00より営業いたします。(L.O.22:00)



フランス語で旧市街や町の中心を表す“cité”。宇都宮の街中で人が出会い、深まることができるレストラン空間です。ワイン一杯からフォーマルな会食、パーティまで、あらゆるシーンでご利用下さい。

- mer** 海をイメージした個室
~6名様
- sol** 土をイメージした個室
~8名様
※個室はコース料理6,000円より承ります。
- ciel** マリアージュ・パーティールーム
※着席~50名様
立食~100名様
- jardin** 食事でもできるテラス席
- C'EST LA VIE** フランスを中心にヨーロッパ各国の料理とワインを楽しむレストランバーとして、これまで通りご利用ください。
- la FÊTE** 大小パーティーも承ります。
※パーティー料理3,000円から40~60名様
(税・サービス料別途)

ナチュラル・フレンチ
Otowa restaurant
オトワレストラン

ランチ 金・土 12:00~14:00 (L.O.)
ディナー 火~土 18:00~20:30 (L.O.)
定休日 月曜日

宇都宮市西原町3554-7 Tel.028-651-0108
《電話受付》火曜日~日曜日 10:30~20:30
(日曜日~15:00)



栃木の食材とフランス料理、音羽和紀シェフの集大成のレストランです。



© Ryo HATA

■記念日に

お誕生日や結婚記念日、バースデーケーキや花束などサプライズギフトで幸せのお手伝いも…。お気軽にご相談ください。

■ご家族のお集まりに

お顔合わせ、ご結納、お食い初めなどの慶事、ご食事等の弔事も承っております。

■パーティーもどうぞ

アトリウムスペースでの小パーティーや貸し切りのお集まりは着席・立食ともに承ります。

■コンサート、講習会、食育講座

食事と組み合わせた音楽会や研修会、テーブルマナー、音羽シェフの食育講座などコーディネートいたします。

■ランチ

・4,000円、6,000円、10,000円

■ディナー

・6,000円、10,000円

(税・サービス料別途)



Otowa mariage

オトワ マリアージュ
マリアージュ専用 Tel.028-651-2320

上質な料理とホスピタリティで佳き日のお手伝いをするOtowa mariageは、オトワレストランとシテ・オーベルジュで承ります。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あらゆるサポートをいたします。

■オトワレストラン

エレガントなレストランウェディング
着席~80名様・立食~100名様
専用ブライズルーム、レストラン内チャペル

■シテ・オーベルジュ

自由なスタイルのレストランウェディング
着席20~50名様・立食~100名様 1.5次会、2次会
アットホームなお披露目会、テラス
アクセスしやすい宇都宮中心地

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.)
ランチ 11:30~14:00 (L.O.)
(リッチモンドホテル宇都宮駅前アネックス1階)P有
宇都宮市駅前通り3-6-5 Tel.028-678-8670

ご宿泊の方以外もご利用いただけるモーニング。ランチは女性同士やビジネスの会食に。食事会のご予約も承ります。JR宇都宮駅より徒歩3分、遠方の方も安心です。

<モーニング・ビュッフェ>950円
サラダ、卵料理、自家製パン、手造りジャム、自家製ヨーグルトなど。

■ランチ

・手軽なランチ 1,000円
・選べるランチ 2,000円
(前菜、メイン、デザート)

オトワレストラン年末年始の営業のご案内

年始営業/1月2日(金)~1月4日(日)ランチ・ディナー
冬季休業/12月26日(金)~1月1日(木)、1月5日(月)~1月8日(木)、
1月12日(月)~1月14日(水)

Recruit

お問い合わせ info@otowa-artisan.co.jp
2015年よりル・エ・シャトー会員に加盟し、よりいっそう本物の料理、サービスを求められます。プロとして誇りを持ち、店と共に成長することを志す人をお待ちしています。2代目、3代目として家業を継ぐ人も歓迎します。
募集職種/キュージニエ、サーヴィス、ウェディングプランナー、レセプション

