

ケ・セラ・セラ Quo 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.95

AUTOMNE 2021

10月上旬
ご予約スタート

家族で過ごす年末年始の食卓に



RELAIS &
CHATEAUX

オトワレストラン「おせちオードブル」

1981年の創業まもない頃より、レストランの美味しさをお詰め合わせしたおせちを作り続けています。お店でお召がかりいただくクオリティのお料理をご自宅でお楽しみいただけるよう、食材選びから調理方法まで毎年工夫を重ね、美味しさを進化させてきました。

今年は例年より
早めにご予約を
開始いたします。

カウントダウンは
おうちで乾杯!



会えない方への
贈りものにも

おせちオードブル 二段重 税込 32,400円
(本体価格30,000円)

※ご配送日 2021年12月31日/2022年1月1日(消費期限1月1日)

※店頭お受取りは12月31日のみとなります。

※ご配送はクール宅急便となります。(一部発送不可地域有り)

※添加物、保存料等不使用のため、お受取り後は冷蔵保存し、消費期限内にお召し上がりください。

ご注文方法



○ネットショップ

<https://otowa-artisan.co.jp/netshop/>

○FAX: ホームページより申込用紙を印刷してご利用下さい。

(FAX送付先 オトワレストラン 028-651-2310)

○お電話 オトワレストランまでお電話でお申込みください。

栃木とフランスの厳選食材を丁寧に調理したオードブル。
とっておきのワインとご一緒にご賞味ください。

【一の重】

栃の木黒牛のローストビーフ

アーティチョークのマリネ

フォアグラのバルフェ、真岡産パッションフルーツのソース

蝦夷あわびのヴァプール、若山農場の筍添え

日光大滝さんのプレミアムヤシオマスのマリネ

【二の重】

キャヴィアとカリフラワーのムース

天使の海老のポシェ、ソースヴィエルジュ

林屋の鰻の赤ワイン煮、栗を添えて

ボークのジャンボンベルシェ

帆立貝とキノコの松の実風味

湯波入り魚のテリーヌ、オーロラソース

※仕入れの都合により内容が変わる場合がございます。

À la carte

一 新年の食卓を華やかに~おせちとご一緒にどうぞー
「音羽シェフの伊達鶏カレー」、「オマール海老のポシェ」、
「フォアグラのバルフェ」



フランスに本部を置く「ルレ・エ・シャトー」は、ハイクラスホテル、ガストロノミーレストランなど世界で約580施設による団体で、オトワレストランも加盟しています。「料理とおもてなしによるより良い世界の構築」をビジョンとし、持続可能な開発目標「SDGs」と合わせて環境保全活動への取り組みを開始しています。日本・韓国支部の21の加盟メンバーは、2019年「アクション・フォー・ザ・シー」を掲げ、水産物を豊かな状態で未来世代につなげる活動を行っています。そこで、この1年の「アクション・フォー・ザ・シー」の広がりを、メンバー間のみならず多くの人と共有するために、トークセッションが開催されました。本来であれば加盟施設が一堂に会するところですが、COVID-19感染拡大防止の観点によりfacebookのオンラインセッションとなりました。

司会進行／株式会社シーフードレガシー代表 花岡和佳男氏、仲買のマルヒラ川村水産(北海道) 川村淳也氏、大滝日光サーモン 山越祐二氏、神戸北野ホテル 山口浩シェフ、オトワレストラン 音羽元

—音羽元シェフ—
海洋生態系の破壊が続き、その持続可能性が脅かされている現状について、ルレ・エ・シャトーの活動を通して強く認識するようになった。海が無い栃木県では地元の魚は養殖を使っている。特に大滝さんのヤシオマスは十数年前に生産者の山越さんと出会い、味や品質について意見を交わしているが、品質がどんどん良くなっていることから、養殖の可能性を実感している。天然魚とは異なる養殖の魚の良さについて、魅力的な料理を作り、お客様に知っていただきたい。



—(有)大滝 山越 祐二氏—
養殖の魚の餌になる天然魚の魚粉も近年高騰していることから、海洋資源が不足していることは実感している。それに代わる餌や養殖方法は工夫を重ねて進化していきたい。養殖だからできる美味しさと安心安全をめざしたい。



ルレ・エ・シャトーwebサイトよりfacebookにアクセスしてご視聴いただけます。

2021年7月31日
宇都宮市男女共同参画推進センター「アコール」

パパと子どもの料理教室



パパと小学3年生までのパパとお子さんが、簡単にできるちょっとオシャレなおうちごはんを学ぶ料理教室で、音羽 創シェフが講師をさせていただきました。「とうもろこしのスープ」「鶏もも肉のポワレ、夏野菜ソース」「タルトシトロン」を親子でチャレンジし、パパ達からは、「家でも料理をしてみようと思った」と、頼もしい感想も。お子さんからは「パパと一緒に料理ができてとても楽しかった!」と嬉しいお声をいただきました。

近代日本経済の父
渋沢栄一の故郷・深谷市

野菜の魅力を体験できる複合型施設 「深谷テラスヤサイな仲間たちファーム」 埼玉県深谷市に2022年初夏開業予定



ヤサイな仲間たちファーム
VEGETABLE FRIENDS' FARM

「野菜にときめく、好きになる! みんなの笑顔を育むファーム」をコンセプトとした、野菜の魅力を体験できる複合型施設をキューピー株式会社が開業します。キューピーグループはコーポレートメッセージ「愛は食卓にある。」を掲げ、「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって世界の食と健康に貢献することをめざしています。

「深谷テラスヤサイな仲間たちファーム」も、野菜の魅力を伝える提案の一つです。このたび、施設内のレストランを音羽和紀シェフと創シェフが監修することとなり、野菜の可能性発信をサポートしていきます。

ここだから、僕たちだからこそできる料理を 和歌山県岩出市「villa aida」

「ヴィラ・アイダ」は、オーナーの小林寛司シェフとマダムがお店の隣の畑で野菜を育て、1日1組のお客様のための料理でおもてなしをするガストロノミーレストランです。日常を離れた豊かな時間と唯一無二の料理を求めて、国内外からのゲストが訪ねてきます。地方に根ざす店同士、オトワレストランの音羽元シェフ・創シェフは、小林シェフと交流をさせていただいています。音羽兄弟がヴィラ・アイダを訪ねたのは10年程前。そして今夏は、小林シェフとマダム、ソムリエの大越基裕氏がオトワレストランにご来店になり、ローカル・ガストロノミーのこれからについて、語り合うことができました。



ヴィラ・アイダ
和歌山県岩出市川尻71-5
http://villa-aida.jp/

【対談】「おいしいものづくり」 ～時代は変わっても続くおいしさの追求～

食の価値が大きく変わる中で、「これまでも、そしてこれからも」食の醍醐味であるおいしさの追求をテーマに、コロナ禍の変化を超え、これからのおいしいものづくりの変化について、食品メーカー、惣菜メーカー、レストランの立場から語り合いました。

キューピー(株) 代表取締役社長執行役員 長南 収氏
創業100周年、マヨネーズ・ドレッシング・卵関連食材等、家庭用から～業務用まで日本の食卓を幅広く支える。
(株)ヤマザキ 代表取締役社長 山崎 朝彦氏
創業130余年、家庭料理の豊富なメニューの商品化を理念に、食卓を豊かにする「もう一品」のチルド惣菜を製造。日本惣菜協会理事。
オトワレストラン オーナーシェフ 音羽 和紀

コロナ禍の変化について

「企業理念の“よい商品は、よい原料からしか生まれない”に“よい環境”を加え、時代の変化に沿っていく。」(キューピー)
「おいしくしようと手を打った商品が確実に支持された。長年の定番商品が伸びた。コロナ禍が続きバラエティー商品にシフトする購買形態が見えた。これからはお客さまが欲しいときに、おいしい商品をどうしたら提供できるかに重きを置いて研究する。」(ヤマザキ)

「おいしいものづくり」で働く人を幸せにする

「おいしいものを作らなくてはいいませんが、利益と働く人へのやさしさにも向き合うことが最大のテーマだと思います。」(キューピー)
「おいしいものを創るという意義ある仕事に従事して、モチベーションが持てる従業員がいる会社は強いと思います。」(ヤマザキ)
「おふくろの味というのは、その家の味を食べ続けていくと体に必要な味になっていく。食べると元気になる、懐かしさを感じる

などもありますね。」(音羽)

食卓を囲む大切さ

「フランスでは1970年代後半に郷土料理のぬり絵を子ども達に食育として行い啓蒙したり、作物の生育環境や産地特性にも目を向けるテロワールという考え方もありました。帰国した1978年の日本は、所得という価値観から豊かになり元気でした。私はどうしてもそういう日本に違和感があり、食育を始めました。おいしいとか、誰と一緒に何を食べるか、そういう豊かさもある。何が大事かという思想・指針が薄れ、「食べさせてあげたい」という思いはどんどん薄れていきました。本来ならば、国家戦略として食とは何ぞやという食学をするべきだと思います。(音羽)
「日本は家族がそろっているのに、食べる時間帯がバラバラだったり、個々が好きなものを食べる食卓になってきました。これでは家族や国を愛する気持ちを育むのも難しいかも知れません。食卓を囲む、大皿を囲むということは大切なことです。」(キューピー)

日本経済新聞 2021年7月13日掲載 飲食店底上げへ「地域連携を」

飲食業界は新型コロナウイルスの猛威で事業環境が激変しました。コロナ後、個人事業主の多い飲食店が発展していくには何が必要か。日本経済新聞宇都宮支局 桜井豪記者に音羽シェフが取材していただきました。

— 今後、業界が成長していくには何が必要でしょうか。
「地域の飲食店同士がつながりを持って、情報交換する仕組み作りが欠かせない。さまざまな食に関わる専門家や食材の生産者などとのネットワークを深めて、新しいことに挑戦していくことが必要だ」
「1軒のレストランの業績が良くなるだけでは不十分で、地域全体で飲食業界を底上げしていかなければならない。例えば地元産のトウモロコシを1軒のレストランが10本買うだけではなく、地域の和食店や洋食店などいろいろな店が100本買って扱うことで地元の特産品が育つ。地域に人を呼び込むことにもつながるだろう」

「おいしい料理をつくったら成功すると思っている人が多いが、おいしい料理をつくるのは大前提で、それだけでは足りない」
— 地域でつながるにはどうしたらいいでしょうか。
「地域をつなげるアドバイザーのような人材が必要だろう。オトワレストランでは今後、レストランの一部を活用して飲食関係者が集まる『ラボ』を構想している。飲食店の経営者だけな

く、栄養士や生産者も集まる勉強の場としたい」
「私が教えられないことでも、適切な人材を連れてくることができる。例えば山菜に詳しい研究者を呼んで山菜狩りをした後で、和食の料理人に調理してもらって味わうということができる。厨房器具業者に最新のオープンや調理用品などを見せてもらったり、厨房の運営の仕方などを話してもらったりすることも可能だ」

— 音羽シェフもつながりを大切にしています。
「私自身、これまで多くのネットワークから学びの機会を得ていた。過去40年間で80回は海外に行っているが、海外を回るツアーを企画して企業を招待し、私が運転手もしながら案内した。食関連の企業と連携して、海外に行くことができた。ほかにもさまざまな方面から声がかかるようになり、商品開発などの新しい仕事にもつながっている」
「ラボではいろんな人とつながって、互いに自由に関係を広げていってもらいたい。そのきっかけがないのが現状だ。うぬぼれないように自力を磨いて、子供たちなど次世代に引き継いでいかなければならない」



Tochigi Culture 栃木の文化を創造しよう

コロナ禍で様々な活動が制限されたことにより、人と人との交流や感動を共有する機会が心の支えとなり、生きる力になると改めて感じています。とりわけ、誰かと共に食卓を囲むことが良しとされなくなり、季節の移り変わりや五感に響く体験の分かち合い、想像力をかき立てる会話といった、食を通して得られる豊かな時間は、平等

に、自由に、誰もが得られるはずのものでした。気兼ねなく活動することができない時代だからこそ、コミュニケーションや学び合う方法を探り、継続し、真に豊かな文化が存在する地域を創ることができるのは、この地に生きる私たちに他なりません。地域に根ざす文化、そして食文化を育てていきましょう。

心の栄養となる音楽やアート、コミュニケーション。
栃木カルチャーを体験し、心の栄養をチャージしませんか。

テロワールに根ざしたフランスの食と文化



その土地の自然、気候などの“風土”を表すフランス語、テロワール。もともとは同じ品種の葡萄でも畑によって味わいに違いが生まれるワインの「土地の味」を意味する言葉でしたが、現在は地方特産の農作物、乳製品、肉などでも使われるようになりました。

フランスの特徴ある農産物はテロワールに根ざしています。たとえば、A.O.C.(Appellation d'Origine Contrôlée)制度。地域の優れた農産物を維持、発展させるための制度で、生産地域、土壌の質、飼料、育

成方法、品質に至るまでの厳格な基準により、認定品は認証印を付けて販売されます。A.O.C認証を受けた食材はフランスのみならず世界のトップクラスのホテルやレストランに届けられています。そして、様々な国で活躍するフランス人シェフやフレンチレストランで、フランス食材が賞味され、フランスの食文化に多くの人々が親しむことができます。自国の食と農を守り、発展させながら世界とつながっている、それがフランスのソフトパワーの一つの在り方です。



小さな村の観光化運動「フランスの最も美しい村」

街作りについても、地域の伝統を守りながら、世界に発信し観光にも結びつけている取り組み、「フランスの最も美しい村(Les Plus Beaux Villages de France)」があります。人口制限、歴史的建造物の有無、家並みや建物の形状、調和維持、観光案内所等の体制といった条件を元に、景観や地域の祭事を継承し、PRすることで、観光と地域文化発展が両立します。

食も地域も、郷土に受け継がれたものを守り、育み、発信するフランスの取り組みは、フランス人の郷土愛の深さに由来するのではないのでしょうか。その土地の人達が、まずは自分達の文化を大切に、享受している結果が、観光や経済につながる循環になるのでしょう。

大谷音楽祭 —Pre Concert vol.3—

「美しい村 大谷」を構想し、2019年、2020年とシンポジウム&コンサートを開催してきました。その第3弾は音楽と食をお楽しみいただく会です。しばし日常を離れ、ゆったりとしたひと時をお過ごしください。

- 2021年10月17日(日)正午～
- 会場/オトワレストラン
- お申込み・詳細は
宇都宮短期大学音楽科まで。



足利・こころみ学園の園生たちと共に、ワインづくりを行うココ・ファーム・ワイナリー。Terroir(風土)とワイン造りへのSincerity(真心)が美味しいワインを育みます。生命力に満ちた葡萄畑は訪れるだけで元気になる場所です。ワイン造りの様子を知ると、ワインをいっそう美味しくいただけますね。COVID-19感染拡大防止による営業状況をご確認のうえお出かけ下さい。



『この地でフランス料理をつくり続けていく —故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理—』 音羽和紀著(柴田書店)より

料理人が地域社会にどう根ざしていくのかを考え、それを追求めることは、優れた料理を生み出すこと以上に根気がいることかもしれません。食を通して地域の発展を支えること、それは地方に生きる料理人の役割であり、喜びではないでしょうか。

食せばその土地に吹く風や山々の色、そこに暮らす人々の体温まで伝わり、食べるという行為が生きる喜びにつながる。僕にとっての地産地消は、そんな幸せの一端を担う、ひとつの実現にほかならない。そしてそれは、結果的に地元を活気づけ、その発展につながる力になると信じている。

東武宇都宮百貨店 文化講座

文学、舞台芸術、歴史、食、健康など、日常を豊かに彩る学びの機会をご一緒に。音羽和紀シェフが料理を創造する発想の源についてお話する講座も開催します。

- 主催/ 東武宇都宮百貨店外商部
- 共催/ 宇都宮共和大学・宇都宮短期大学



MINA TERRACE TOCHIGI 10月1日 OPEN

ミナテラスとちぎ

心豊かな暮らしのための新しい出会い、発見、学び、交流の場を提供する「ミナテラスとちぎ」が開業します。カフェ・ライブラリーの他、イベントスペース、託児所を備え、様々な世代がコミュニケーションをとれる場所です。音羽ファミリーの料理教室も開催します。



produced by 栃木トヨタ自動車



Essai 創造・想像・想造のみなもと 2 音羽 和紀

ビルバオのグッゲンハイム美術館
— Museo Guggenheim Bilbao —

料理修業の最初の場所はドイツ・キールのレストラン。そしてケルンの老舗ホテルのレストランから国際都市ジュネーブのフランス料理店「リオン・ドール」を経て、フランス・リヨン郊外ミヨネー村の「アラン・シャペル」でヌーベル・キュイジーヌの旗頭と呼ばれたシャペルシェフの元で学んだ。そして「キュイジーヌ・マンスール」(健康的なガストロノミー)を提唱するミッシェル・ゲラルドシェフの店を修業の仕上げとして帰国した。クラシックフレンチからヌーベル・キュイジーヌ(新フランス料理)へとフランス料理が変貌を遂げる時期に本場で学んだことは、今もって私の基盤となっている。

1981年に宇都宮で独立開業し、当面は店を軌道に乗せることに集中し、修業時代に学んだことを生かす日々だった。一方、時代は常に動いているから、常に新しいことを受け入れる扉を開き、今のやり方にとらわれない柔軟性が必要だとも感じていた。



それだから、意識的に毎年フランスに出かけ、産地や街を巡り、料理人仲間と会い、自分自身をアップデートしてきた。フランス以外に足を運んでいたのはイタリアとスペインだ。調理科学の研究が盛んになり、分子ガストロノミーという分野が注目され始め、フェラン・アドリアシェフが率いるカタルーニャのレストラン「エル・ブジ」がミシュランガイドで三ツ星を取るなど、スペインの美食が勢いづいていた。従来の延長線ではない調理法に興味があり、「エル・ブジ」には何度も通っていた。

スペインにはもう一か所頻りに訪ねる街がある。北部のビスケー湾沿い、バスク地方のサン・セバスチャンだ。美食の街として知られ、優れた星付きレストラン(サン・セバスチャンの三ツ星シェフ、マルティン・ベラサテギ氏は友人で、訪ねるたびに料理談義が尽きない。)が多数存在するだけでなく、気軽に立ち寄れるバルが軒を連ねるバル街は圧巻だ。山海の幸に恵まれた重層的な美食文化に惹きつけられ、修業時代から数えて何度訪ねたか分からない。

サン・セバスチャンと併せて立ち寄るのは、同じくビスケー湾沿いの都市ビルバオだ。かつては造船と鉄鋼業が盛んで、重工業の下降により衰退したが、街の方向性を観光都市へと舵を切り、現在は都市再生の成功例として名前が挙がる。初めてビルバオを訪ねたのはおそらく1998年。都市再生の中心施設「グッゲンハイム美術館」が開業してまもなくの頃だった。何気なく眺めていた雑誌で建物の外観を見て、斬新でダイナミックなデザインが強く印象残っていた。

実際に訪ねると、メタリックな外観の迫りに驚いた。建物の中も、日本にいる時の日常とは違う、スケールの大きな空間、いたるところに存在するユニークなアート作品。現代アートに明るくなくとも気持ちがたかぶる。美術館内のレストランは、サン・セバスチャンのマルティン・ベラサテギシェフの系列店で、アートを連想させるスペイン最先端の食を楽しめる。

ビルバオの再生は、グッゲンハイム美術館を中心に、港町の地域性を活かして世界最古の運搬橋の世界遺産登録や名建築家による橋を架け、交通網を整備するといった街の大改革プロジェクトを行政が主導して達成した。従来の街の景観を様変わりさせるグッゲンハイム美術館という革新的な施設を、行政や市民が受け入れ、推進したことがとても興味深い。ひととき存在感を放つ建物とビルバオの街の人達の在り様を見ると、自分達の地域を良くしたい、改革したいという凄みを感じる。その力強さに、訪ねるたびに勇気づけられるのだ。

— Museo Guggenheim Bilbao —



父子の遺伝子ノミー

THE PROFESSIONAL COOKING 専門料理

月刊 専門料理(柴田書店発行)で連載中の「父子の遺伝子とガストロノミー」は、音羽和紀、音羽元、音羽創の父子3人がテーマ食材に基づいて料理を披露します。三者三様の素材や料理との向き合い方や、それでも共通する地域に根ざす想いを読者に伝えています。
月刊 専門料理 撮影/天方 晴子 取材・文/柴田 泉



第11回 牡蠣

「大粒で味がのっている」と両シェフが評する宮城県・奥松島の牡蠣を使用。



Huitre, Nashi (音羽 元)

ミ・キュイの牡蠣と発酵させた梨を合わせた料理。梨を試しに発酵させたところ、日本酒のような甘い香りが生まれたので、牡蠣に合わせたらその旨味や海の香りを広げてくれる!と直感したのです。梨は栃木県独自の品種「にっこり」を使いました。地元の名産品の生かし方を発見し、お客様に知っていただきたい。そう考えて地元の素材を用いて日々試作しています。これからも地元と向き合い、挑戦を続けたいと考えています。

牡蠣と牛肉、赤ワインヴィネガー風味(音羽 和紀)

牡蠣は低温のオリーブオイルでコンフィに。牛フィレ肉は真空パックにし、湯煎で穏やかに火を入れました。まわりに流したのは赤ワインヴィネガーのジュレで、とがった酸味をそのまま使っているのがポイントです。牛肉は斜めに角度をつけて切ることで、1枚の中で厚みを変えています。ジュレをからめた時、薄い部分は酸味が強く、厚い部分は肉の味わいが強く感じられる。シンプルな料理であっても、細部まで神経を行き届かせることで、味わいにリズムが生まれます。



第12回 鶏

福島県伊達市の「伊達鶏」を使用。地鶏ほど硬くなく、かつ旨みが豊か。味と扱いやすさが両立しているのが魅力。



伊達鶏のクネルと白レバーのほうれん草包み、 エクルビスソース(音羽 和紀)

鶏のクネルは、フランスではビストロやそうざい店に並ぶのが一般的。「だからこそ、レストランの料理に仕立てたらおもしろいのでは」と、あえて選びました。生地の配合を調整し、重たすぎず、フワフワでもない、ほどよい食感にボリューム感を持たせるのがポイントです。私の料理は長年の経験と、目の前の素材が自然に合わせて生まれます。理論で考えるより、自由な感覚を生かすところが自分の持ち味だと思っています。

伊達鶏のロティソースオマール(音羽 創)

私にとって鶏肉といえば伊達鶏。小さい頃から父が使う伊達鶏の料理にあこがれてきたという背景もあります。とくに思い出深いのが、胸肉とオマールのソース・アメリカヌの一品。子どもの頃に「おいしい!これがフランス料理か!」と感動。今回は、その料理に対して敬意を込めた一皿です。伊達鶏とオマールの組合せは、父の傑作だと思っています。引き継いで自分の表現に落とし込みたい。そして常連のお客さまに「伊達鶏のソース・オマールは、お父さんが作っていたね」、さらに——これは気が早いですが(笑)——「おじいちゃんの代からだね」と言っていたいただきたい。最終回は父から継いで遺すべき料理を作りたいと考え、この皿を紹介しました。

元
兄弟でやりとりをする中で思わぬアイデアが生まれることも多く、対等な立場で料理の話が深くできる今の環境は、とても貴重だと実感しました。

宇都宮で長く愛される店であり続けること、父のこの考えを兄弟でしっかり引き継がなくては、と日々感じています。

創
具体的な仕立てや調理法について兄弟で話すことも多く、「これはどんな火入れが最適だろう」、「どんな風味の組み合わせが考えられるだろう」とか。

「地方都市でどうやってレストランとしての高見をめざすか」ということは親子でよく話し合います。

最終回



テーマ食材に基づき父子3人が料理を披露した1年間の連載をふり振り返りつつ、地方都市でレストラン業を続け、継ぐことへの3人の思いを座談会形式でお届けしました。

和紀
この連載では1年を通じて3人の個性がよく出たと思う。同じテーマを扱っても、親子でこんなに料理が違うというのがおもしろかったね。

レストランを次世代に継承するために最も大切にしていることは、宇都宮で長く愛される店であり続けることです。



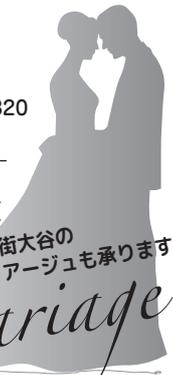
RELAIS & CHATEAUX *Chef Trophy 2019*
Otowa restaurant
 オトワレストラン

ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O)
 ディナー 火~日 17:30~19:30 (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	15,000円
イマージュ ドウ オトワ	10,000円
レジオン (お昼のみ) (フランス地方料理をイメージしたコース)	6,000円
記念日セット アペリティフ2名様分とフラワーブーケ	5,000円 (税・サ別)



©Ryo HATA

ご結婚という人生の節目を、
 今だからこそ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。

○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)

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



Auvergne cité
 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)



サラダ、オードブル、メイ
 ン料理、スイーツまで取
 り揃えています。ドレッシング
 やマヨネーズもすべて
 自家製のオーベルジュ
 の味は、ご愛顧いただき
 30余年。ロングセラー
 のフレンチドレッシング
 も好評発売中です。



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。

C'EST LA VIE
 セ・ラ・ヴィ
ciel
 シエル
mer
 メール
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、休業させていただきま。状況を見ながら再開日程を検討さ
 せていただきます。

【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
 施設との契約満了につき閉店いたしました。ご
 愛顧いただき誠にありがとうございました。

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。

[ランチボックス]

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

Joyeux Noël

11月初旬発売

シュトーレン
 クリスマスのお菓子 STOLLEN



クリスマス待つアドヴェント(待降節)シー
 ズンの伝統菓子です。音羽シェフがヨーロッ
 パ修業中にドイツのシェフより伝授されたレ
 シピをもとに、30余年、大切に作り継いでい
 ます。しっとりとした口当たりの優しい味わ
 いのシュトーレンを、大切な方へのギフトやご
 家族のためにいかがでしょうか。

OTOWAネットショップまたは店頭でお求めいただけます。

