

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.86

ÉTÉ 2019


ST REGIS

The St. Regis KL
Guest Star Chef Series Travels to Japan
音羽兄弟 Dinner / Kuala Lumpur



マレーシアの首都クアラルンプールのザ・セントレジス・クアラルンプールのフレンチレストラン The Brasserie における音羽元・創の兄弟コラボレーションイベントが盛況のうちに終了しました。

今回の会場はラグジュアリーホテルのファインダイニングで、マレーシアやアジア各国からも食通が訪れる店です。食への関心が高い人々に栃木の食を紹介する絶好のチャンスとして、栃木からも食材を空輸し、ホテルのシェフやスタッフの力も借りながら、お客様に喜んでいただけるよう努めました。おかげ様で料理は大好評を博し、日本や栃木に旅をしたいという嬉しい感想もたくさんいただきました。

ホテルの厨房はアジア各国やヨーロッパなど出身や宗教も多様な人材が働いています。お客様の国も様々です。そういった環境でこのイベントを支えたのはサービス兼通訳で同行した末っ子長女の香菜でした。英米の大学で学んだ経験からくる英語でのコミュニケーションは、音羽兄弟の料理や故郷への思いをお客様やスタッフに伝えるための、架け橋になっていました。

音羽3兄妹がそれぞれの力を合わせた3日間の饗宴に、激励のお言葉を下さったお客様、食材手配に奔走して下さいました生産者の皆様にこの場を借りて御礼申し上げます。

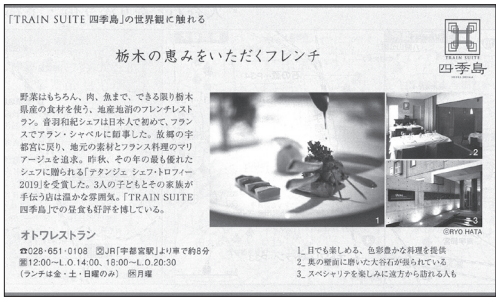
(2019年3月28日～3月30日開催)




depuis 1981

 オーベルジュのシンボルマークは、若芽(5枚葉)の栃の葉です。





観光列車『四季島』が2017年にデビューして以来、一泊二日ツアーのラストを飾るランチをオトワレストランが受け持っています。列車が東北から栃木に差しかかる車窓の風景を愛でながら楽しむ栃木フレンチは、様々な年代の方

や海外のお客様にも好評です。今年の運行も4月から11月まで続きます。春から夏、秋、晩秋と移り変わる栃木の美味を、選りすぐりの食材を用意して下さる生産者の皆さんと一緒に創っていきます。

栃木テロワールの料理本 2019年7月1日発売

『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—』



栃木のテロワール(風土)から生まれた料理と栃木の四季、産地、人のシンフォニー。Otoワガストロノミーのレシピ201点と地方でレストランを続けていく店作り、世代継承など、フィロソフィーを綴ったエッセイ。地方で店を営んでいる人、地元での開業を目指す料理人、地域創生に携わる人、日本の風土と食を愛するすべての人に手に取っていただきたい本です。

著者:音羽 和紀
発行:柴田書店
価格:5,500円+税 大型本/400ページ



オトワレストラン 12 周年

2007年7月にオープンしたオトワレストランは、おかげさまで12周年を迎え、13年目に入ります。これからも栃木らしいフランス料理を探索することに邁進してまいります。

これまでの感謝を込めて、7月から9月末まで、アニバーサリーコースをご用意させていただきます。

オトワレストラン夏の営業予定

8/5(月)~8/8(木)、8/19(月)~8/22(木)は夏季休業とさせていただきます。
・8/9(金)と8/23(金)はディナーからの営業となります。
・上記日程は変更になる場合もございます。最新情報はホームページをご覧ください。ただく直接店舗までお問合せください。

イメージドウ オトワ
12周年記念コース
10,000円(税・サービス料別途)

〈ご予約受付〉/オトワレストラン
Tel 028-651-0108
info@otowa-artisan.co.jp

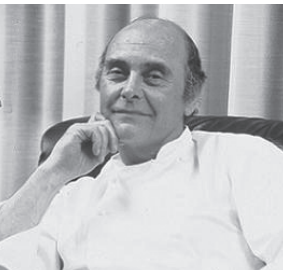


10th アラン・シャペル メモワールディナー

OTOWA Kazunori Hajime So



Alain Chapel



Alain CHAPEL

1937年リヨンに生まれる。15歳より料理人を志し、<シェ・ジュリエヌ>ジャン・ヴィニヤール、<ラ・ピラミッド>フェルナン・ポワンに師事した後、'67年にミヨネーで父親が営むオーベルジュ<メール・シャルル>を受け継ぐ。'69年、ミシュランの二つ星を獲得し、4年後の'73年には三つ星を最年少で獲得した。'72年にはMOF(国家最優秀職人章)を授与されている。「厨房のダ・ヴィンチ」とも呼ばれ国内外のフランス料理に影響を与えた。1990年急逝。



音羽 創シェフの JAL 機内食 〜6月・7月・8月 空の旅のお供に〜

JALのプレミアムエコノミークラス・エコノミークラスにて、料理人コンペティション「RED U-35」の上位入賞者の「若き料理人たちによる機内食」をお召し上がりいただけます。季節ごとに2名のシェフが若さ溢れる自由な発想でメニュー監修をします。この6月から3カ月は、シエル エ ソル音羽創シェフの料理が登場です。空の旅のお供におたのしみ下さい。(日本発便。一部例外便有り。)



機内食メニューは音羽 創シェフと京都吉兆嵐山本店の崎 楓真さんコラボメニューです。



39th Chef's Special Event

Mionnay
親子二代でお世話になりました。
音羽 和紀 1974 - 1977
音羽 元 2004

2019.7/7【日】18:00・7/8【月】18:30

フランスの小村、ミヨネーのテロワール<風土>に根ざしたグランシェフ、アラン・シャペル。彼の料理哲学を受け継ぎ、次世代に伝えようと続けてきたメモワールディナーも、今年で10回目となります。命日に近い日を選び、師の往年の料理を通して足跡をたどることは、地域に根ざした店でありたいと願う私たちにとり、原点に立ち返る大切な機会です。

ミヨネーを美食の村として輝かせたシャペル・キュイジーヌ。その一方で、地域の生産者との温かな交流や、産物のブランド維持や生産者の利益や地位を向上させる仕組み作りへの貢献など、地元の食と農の力を底上げする地道な活動に真摯に取り組んでいました。そのような彼の在り方は、現代の料理人が進む方向を示してくれているように思えてなりません。

シャペルのスペシャリテ 敬意を表して…

Poularde en Vessie “若鶏のヴェッシー包み”

鶏肉をヴェッシー(膀胱)で包む伝統料理。フォアグラを溶かし込むソースアルヴェュフェラを添えたスペシャリテを、現代の調理法を取り入れ、シャペル氏が愛するブレス鶏と所縁のある福島県「伊達鶏」で再現します。

■ コース料金:お一人様 12,000円
お飲物、税・サービス料10%別途)
■ 会場:オトワレストラン
■ 各日 開宴時間より一斉スタート

【ご予約・お問合せ】
オトワレストラン Tel 028-651-0108
email : info@otowa-artisan.co.jp



白金台で体験する食の楽しさと学び

東京・白金台ときのもり2階のレストラン「シエル エ ソル」では、食を知り楽しさをお伝えするイベントを行っています。

音羽シェフの料理サロン

レストランの厨房で音羽創シェフのデモンストレーションをご覧いただき、音羽和紀シェフとご一緒に会食のひと時を過ごす少人数の和やかなサロンです。

■ 月に1回程度開催。随時ホームページにてお知らせ。
■ 定員 10名様程度
■ 参加費 お一人様 8,000円



ときのもり食育サロン 2019 SUMMER

子ども達への食育をライフワークとする音羽和紀シェフによる、親たちや子どもの食教育に関心のある大人向けの食育のトークと会食。昨年は夏と初春に開催した人気イベントです。



食 COMMUNICATION

おいしい料理は心の扉を開きます。
人と人をつなぐ食。
人生を豊かにする食。
五感に響く料理やおもてなしで、
大切な方と幸せなひと時をシェアしませんか。



記念日のお食事

お誕生日、結婚記念日、ご結納、お子様の成長を祝う席、ご長寿を祝う席。卒業や入学、就職のお祝い。慶事にかぎらず弔事のお集まりもあることでしょう。ご家族、ご友人、パートナーと迎える節目の日は、日常を離れた美食と空間で思い出になる時をお過ごしください。

アニバーサリーにふさわしいオトワレストランのコース
イマージュ ドゥ オトワ (Otowaのエッセンスをちりばめたコース)/ 10,000円
メニュー ル・エ・シャトー (極上のOtowaフレンチの旅へ誘います。)/ 15,000円
(税・サ別)

喜びをシェア
ホールケーキの
オーダーも承ります。

サプライズのお手伝いも

花束のご手配やデザートプレートにご希望の
メッセージをお付けすることも承ります。

お顔合わせ、お見合い
美味しい料理は会話も弾みます。
リラックスしてお召し上がりいただける軽めの
コース料理のアレンジも可能です。



©Ryo HATA

オトワレストランの個室は
2部屋。4名～8名様にてご
利用いただけます。

三世代で楽しめるレストラン

お食い初め、七五三、進学や成人のお祝いなど。
お料理のボリュームやお子様料理も
ご相談ください。

旅のお食事

その土地ならではの食を楽しむのは旅の醍醐味ですね。日光の社寺めぐり、那須高原や周辺の温泉を楽しむ旅の途中に、宇都宮で栃木フレンチを堪能しませんか。



那須高原

Otowa
restaurant
JR宇都宮駅西口より
タクシー約10分。

宇都宮

新幹線約50分。
お車約2時間弱。

東京

日光

Oya, Stone City
宇都宮の観光名所・大谷



JR宇都宮駅より
路線バス約30分。

歴史的建造物にも使用されている「大谷石」文化が日本遺産にも認定され、石の町、大谷は宇都宮の観光名所としてますます注目が高まっています。

Mariage

Otowa マリアージュ

ご結婚するお二人とゲストが幸せな時を分かちあうお食事会マリアージュ。
専属のウェディングコンシェルジュがお二人をサポート致します。
マリアージュコンシェルジュより

会場見学やコース料理のご試食も承ります。
ご両家お顔合わせ、ご結納につきましてもお気軽にご相談ください。
email : mariage@otowa-artisan.co.jp Tel 028-651-2320



RELAIS & CHATEAUX
Otowa
restaurant

オトワレストラン
至福の料理でおもてなし

10名様前後からの会食から
着席最大80名様程度のご披露宴まで
フルコース料理をご提供。

御人数によりスペース
貸し切りや全館貸切も可能です。

立食パーティーは最大120名様程度。
1・5次会や2次会も承ります。

専用ブライズルーム完備

cité
Auberge

シテ・オーベルジュ
自由なスタイルでおもてなし

パーティースペース「CIEL」では50名様程度の
着席パーティー。コース料理は10,000円程度より。
50名～80名程度の立食パーティー。
1・5次会や2次会にもどうぞ。

少人数会食や控室にもご利用いただける
個室もございます。

テラスでのアペリティフサービスや
写真撮影も素敵です。

アクセスしやすい宇都宮中心部の好立地。

挙式

オトワレストラン2階のチャペルではキリスト
教式、人前式を執り行うことができます。

ドレス、会場装花、メモリアルムービー、BGM、
生演奏、司会者、引き出物、送迎バス手配など
のコーディネートを致します。



透明な光に包まれて厳かにセレモニーを

cité
Auberge

シテ・オーベルジュの個室

2名～8名様までご利用いただける個室が2部屋
ございます。Merは“海”、Solは“土”をイメージした
お部屋です。特別なお席の場合はコース料理も
おすすめです。(お一人様8,000円程度より、個室
料金はいただいております。)



mer



sol

毎月1回開催

シテ・オーベルジュ パーティー

知ってる人も知らない人もワイワイガヤガヤ。おいしい料理
とワインがあれば自然と会話も弾みます。欧米からアジアなど
毎回テーマを変えて創作するメニューも大好評。回を重ねる
ことまもなく160回となるパーティーは、これからもエキサイ
ティングに続けていきます。

新企画

パーティー中に行う音羽和紀シェフのミ
ニトークコーナー。
音羽シェフの 明日を見つめる人生談義で楽しく乾杯。
ほろ酔いトーク

シテ・オーベルジュパーティーのご案内
どなたもお気軽にご参加下さい。



Vol.159 6/27(木) 19:00～ 「南イタリア料理」
Vol.160 7/25(木) 19:00～ 「メキシコ料理」
Vol.161 8/25(日) 17:00～19:30
「ファミリーガーデンパーティー」
Vol.162 9/26(木) 19:00～ 「収穫祭」

■会費 5,000円
■会場 シテ・オーベルジュ
■ご予約は Tel. 028-632-0402

とちぎテロワールの夕べ - 葡萄畑からの贈り物 -

足利で葡萄畑を開墾して60年。こころみ学園の園生たちと共に、ワインづくりを始めて36年目となるココ・ファーム・ワイナリー。無心に土に向き合い、葡萄や微生物の声に耳を傾ける毎日の仕事と足利の

太陽と土が、美味しいワインを育みます。Terroir〈風土〉とワインづくりへのSincerity〈真心〉が生み出すワインのスペシャルラインナップとOtowaフレンチが出会った春の饗宴でした。



こころみ学園とココ・ファーム・ワイナリーの創業者である川田昇氏のご長女であり、専務取締役の池上知恵子さん。園生が活躍できる場作りと国内外で高い評価を得るワイン造りに邁進されています。

Wine List & Menu

2017	ルビーの泡	新玉葱のスープ、銀の鴨煙製のラメル
2014	のぼりブリュット	栃木の春野菜 丸福農園のトマトコンソメゼリー
2017	Ashicoco	フランス産ホワイトアスパラガスと
2016	ブティ・マンサン	日光大滝ヤシオマスのミキユイソースムスリーム
	MV シェスタ	日光鹿のシヴェ仕立て
2017	こころみノートン	甘鯛のクルスティアン 畑市場の菜花とホテルイカ
2015	甲州F.O.S.	足利マール牛のロティ 若山農場の筍
2017	風のルージュ	玄米茶と桜のデザート
2010	第一楽章	
2015	さくらろぜ	



音羽和紀シェフ受賞

「ルレ・エ・シャトーシェフトロフィー 2019」受賞と地域産業の発展への貢献について栄えある賞をいただきました。

ありがとうございます

宇都宮市
平成 30 年度 うつのみや市民賞
(公社)栃木県経済同友会
平成 30 年度 優秀経営者賞



平成30年度宇都宮市表彰式が「市民の日」記念のつどい(4月1日)に併せて行われました。

Terroir Tochigi

2019年4月12日開催



ココ・ファーム・ワイナリーの醸造家、柴田豊一郎さん、Romain Weinstockさん、石井秀樹さんより、土作りやワイン造りについてのお話をさせていただきました。

シェフズキッチン in 足利 特別編

料理マスターズ倶楽部主催
2019年3月15日開催



3月にはココ・ファームワイナリーを舞台に、Otowa restaurantと南青山の中国料理店エッセンスの藪崎友宏シェフのコラボレーションコースとココ・ファームワインのイベントが開催されました。ワイナリーツアーや宇都宮大学の「おいしさを科学する」実験など盛沢山の内容でした。

大谷の食を世界に発信

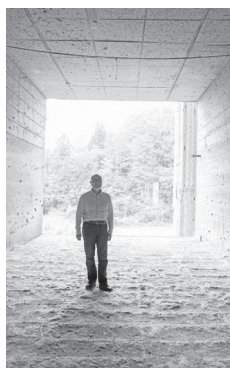
大谷 ×Otowa は世代をつないで取り組む
地域活性化プロジェクト

次世代に良い形で地域を渡したい、そのためには宇都宮を、住む人も観光やビジネスで来る人にももっと愛してほしいと願っています。この大谷という唯一無二の地域資源をどう活かしていくのか、それを考え、形にし、継続していくなかで、志を共にする多くの人との協働が生まれる場所を作りたいと思っています。

大谷×Otowaはレストランであり、食を学び研究するラボであり、将来的にはオーベルジュになる可能性もあります。いわば食を核にした宇都宮の情報発信基地です。

今から約3年程の月日をかけて形にしていく過程として、今秋より5回のプログラムで大谷の食・農・観光を協議するシンポジウムや食イベントを予定しています。そこでは、世界の中の栃木・宇都宮・大谷、という視点で変革中の大谷の地域づくりを共に描ききっかけを起こしたいと思っています。

大谷×Otowaに関するお問合せ
(株)オトワ・クリエーション 村川 murakawa@otowa-artisan.co.jp



RELAIS & CHATEAUX

ルレ・エ・シャトー日本支部シェフミーティング

持続可能な漁業への貢献活動

未来の料理とは —サステナブル・シーフードとガストロノミー—

料理とおもてなしでより良い世界の構築をめざすルレ・エ・シャトーは、そのヴィジョンにも持続可能な漁業への貢献を掲げています。SDG s の目標№14 “海洋と海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する。”とも共通する課題に対して、どのような方向に舵をとるべきか。日本の加盟施設の旅館オーナー、女将、料理長、シェフたちが一同に会しミーティングを行いました。



Olivier Roellinger氏。
通訳は詩人で翻訳家の関口涼子氏。

オリヴィエシェフから「未来の料理とは何か？」そう投げかけがありました。料理は食べる喜びがあるべきもの。それは生態系を守る食材であること。(絶滅危惧種を食して心から喜べるのか?)。食べる人と地球の健康を守ること。それが「未来の料理」の姿ではないか、それらは料理人一人ひとりの“善意”から成り立つものであり、自然への敬意を払う日本文化を持つ日本の料理人たちは、未来の料理を表現することができるだろうと、力強い励ましをいただきました。

ミーティングにはルレ・エ・シャトー本部より副会長のオリヴィエ・ローランジェシェフも加わりました。彼は故郷ブルターニュの味を探求し、広めていくことに情熱を注ぐ料理人です。魚料理の評価により三ツ星を獲得しながらも、2009年より絶滅危惧種をメニューから外し、料理界に多大な影響を与え続けています。現在『レ・メゾン・ド・ブリクール』のオーナーとして妻のジェーンと息子のユーゴとともにサスティナビリティを実践し、料理界への啓蒙を精力的に行っています。



サステナブルシーフードとは
水産資源と環境に配慮して獲られた天然の水産物にはMSC「海のエコラベル」、環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物にはASCマークが付与されます。



フランスレストランウィーク 記者発表会・レセプション
2019年5月21日 会場：フランス大使公邸



「フランスレストランウィーク」は、世界中で愛されているフランス料理を、もっと気軽に楽しむことを目的としたグルメイベントです。9年目となる今年は、全国650店以上のレストランが、2019年9月20日(金)～10月6日(日)の17日間、この期間だけのお得なコース料理を提供します。参加予定のレストランのシェフが一同に会した記者発表会とお披露目のレセプションがフランス大使公邸で盛大に行われました。

フランスレストランウィーク

2010年にフランスの美食術がユネスコ世界遺産に登録されたことを機に、ジョエル・ロブション、ミッシェル・トロワグロ、アンヌソフィ・ピック、ティエリー・マルクスなど、フランスの星つきシェフ15名が「コレージュ・キュリエール・ド・フランス」を結成。アラン・デュカスが代表を務め、フランス料理の継承と発展のために活動を展開しています。この組織が発起人となって、2010年にフランスで誕生したイベント「Tousau Restaurant」(トウス・オ・レストラン=皆でレストランへ)の日本版として、日本最大級のフランス料理イベントとして定着してきました。



イベントの“代表シェフ”を務める音羽和紀シェフ、オトワレストラン音羽元シェフ、シエル エ ソル 音羽 創シェフもレセプションに参画しました。期間中はそれぞれの店でも特別コースをご用意していますので、ぜひ足をお運びください。

次世代を担うフォーカスシェフにホテルエピナール那須
「メリメランジュ」吉田拓朗シェフが選出

次世代を担うフォーカスシェフは、「トレ・ボン!日本のテロワール」をテーマに各地で“和食材”を活かした料理を提案します。海外、北海道、東北、関東、中部、近畿、九州、沖縄の7エリアから注目の若手シェフ15名が選ばれました。



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

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



日曜日のディナーも
 営業しております。

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~

Otowa 栃木テロワール・フレンチ

- 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、食育講座など
 着席/立食、人数、貸切などご相談下さい。

記念日に

バースデーや結婚記念日に特製ホールケーキや
 花束のオーダーも承ります。



©Ryo HATA

■メニュー (昼夜共通)

ブローアンサル (フランス地方料理) 6,000円
 イマージュ ドゥ オトワ 10,000円
 メニュー ルレ・エ・シャトー 15,000円
 (※税・サ別)

観光ツアーのお食事

バス旅行などの団体ご利用につき
 ましては、ご来店時間、特別なコース
 などご相談承ります。

Delica
 デリカショップ オーベルジュ
 (東武宇都宮百貨店B1)

サラダからオードブルまで取り揃え、スイーツも
 好評です。自家製フレンチドレッシングは30年
 にわたり人気。



東武宇都宮百貨店B1

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 火~金(月休) 11:30~14:00 (L.O.)
 土・日・祝 12:00~14:00 (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・2時間無料

宇都宮市駅前通り3-6-5 Tel.028-678-8670
 JR宇都宮駅西口より徒歩3分

- モーニング・ビュッフェ 1,100円(税込)
- ランチセット 1,400円(税別)より

JR宇都宮駅徒歩3分の
 好アクセス。
 ディナーの貸切パーティー、
 大小会食のご予約も承ります。



CIEL ET SOL
 LA CUISINE NATURELLE OTOWA

ときのもり シエル エ ソル
 東京都港区白金台5-17-10 2F
 Tel.03-6721-7110

ランチ 12:00~13:30 (L.O.)
 ディナー 18:00~20:30 (L.O.)
 定休日 月曜日、火曜日ランチ
<http://www.tokinomori-nara.jp/>
 地下鉄白金台駅1番出口より徒歩4分

奈良県の食の魅力発信施設「ときのもり」のレストランを
 音羽シェフがプロデュース。着席・立食の会食も承ります。

- ランチコース 3,000円
- 昼夜共通コース
 6,000円
 9,000円
 15,000円(4日前要ご予約)
 (税・サ別)



オンライン予約スタート



citè
 レストラン&パーティー シテ オーベルジュ

宇都宮市曲師町1-7 Tel.028-632-0402 (旧セラヴィ)

旧市街や町の中心を表す“citè”。宇都宮の街中で出会い、交流するレス
 トラン空間です。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。

ヨーロッパ各国の料理とワインを楽しめるレスト
 ランバー。大小パーティーも承ります。
 ※パーティー料理3,000円~(税・サ別) 40~60名様

mariaージュパーティールーム
 ※着席~50名様 立食~100名様
 プロジェクターやマイク利用もご相談ください。

海と土をイメージした個室 2~8名様
 ※個室はコース料理6,000円(税・サ別)より承ります。

パーティー料理3,000円~(税・サ別) 40~60名様



jardin
 ジャーダン
 食事でもできるテラス席



シテ・オーベルジュ
 パーティーのご案内
 どなたもお気軽にご参加下さい。



Vol.159 6/27 (木) 19:00~
 「南イタリア料理」
 Vol.160 7/25 (木) 19:00~
 「メキシコ料理」
 Vol.161 8/25 (日) 17:00~19:30
 「ファミリーガーデンパーティー」
 Vol.162 9/26 (木) 19:00~
 「収穫祭」
 ■ 会費 5,000円
 ■ 会場 シテ・オーベルジュ
 ■ ご予約は
 Tel. 028-632-0402