

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.90

ÉTÉ 2020

栃木の明日を切り開こう。 With/After COVID-19

スポーツの祭典に沸き、世界から多くの人が日本を訪れるはずだった2020年。昨今の国を揺るがすウイルスの猛威を、誰が予想できたでしょう。なにより、罹患された方や関係者の方にお見舞いを申し上げるとともに、最前線で医療に従事されている皆様、ライフラインに関わる仕事に従事されている皆様に、心より感謝を申し上げます。



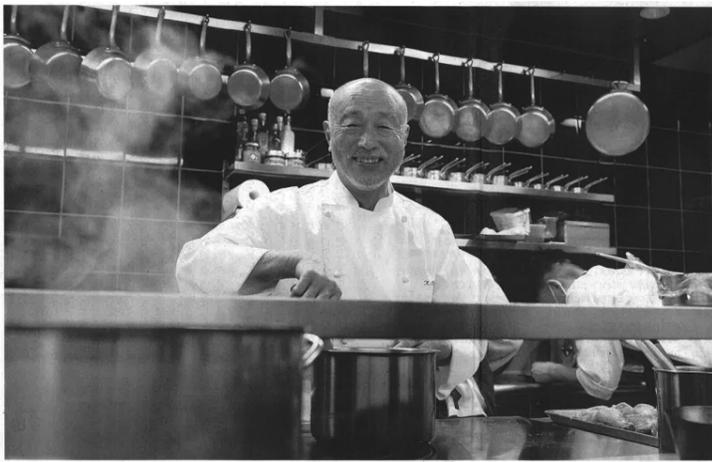
新型コロナウイルス感染拡大防止による休業期間中は、非常事態だからこそ地域のためになることを、との想いから、生産者の方々と協働したお取り寄せ品の販売をスタートさせ、従来とは異なるお客様とのつながり方にチャレンジしました。その間に励ましのメッセージをいただいた方、気にかけて下さった方、すべてのお客様方に、この場を借りて御礼申し上げます。

春先から現在までの数カ月で、社会の在り方は変わりました。ステイ・ホームにより働き方が見直され、家族、家庭、生活を充実させることに軸足を置くことが、ライフスタイルの一つとして芽生えてきたように思います。これからは、地域に根ざした生き方、住、職、教育が充実し、さらにアートや音楽、スポーツなどの文化も両立する社会へと、進んでいくことを期待しています。経済活動が再開した今、私たちは、効率や利益だけではなく、地域の農と経済の無理のない循環のなかで、人と人をつなぎ、暮らしに潤いをもたらす存在でありたいと思います。



毎日新聞 日曜くらぶ「仕事の現場」

2020年5月10日掲載



仕事の現場



私のイッピン
 銅鍋(赤鍋)
 フランスで修業した20代の時、休日にパリに出かけては購入した。その数は、大々あわせて約40個に上る。「いつか並べて使う」という夢は、2007年のオトワレストランオープンで実現した。今も週1回、煎と煮で使っている。

フランス料理店
 オトワレストランオーナーシェフ
音羽 和紀 さん

宇都宮市の地産地消のフランス料理店「オトワレストラン」で、来店者の舌を満足させてきた。個人・家族経営の魅力的なホテルやレストランが数軒ある宇都宮市を、加えて「ルレ・エ・シャトー」(本部・パリ)のメンバーだ。加盟数は世界92カ国約580軒で、日本に限れば19軒だけ。2018年11月には最も優れたシェフに贈られる「シェフトロフィー」を日本のメンバーで初めて獲得した。

地産地消の一例が、JR東日本の豪華寝台列車「TRAIN SUITE 四季島」でのフランス料理の提供だ。運行開始の17年から、1泊2日コースで、2日目の昼食に栃木県の食材を使った料理でもてなす。19年までの3年間で約3000人に腕を振るってきた。ルレ・エ・シャトーの理念の一つである、次世代へ

の伝承も実践する。四季島ではオトワレストラン料理長で長男の元さん(38)が仕込み、ミシュラン一つ星のレストランを東京都内で営んでいた次男の創さん(38)と共に車内を切り盛りした。「乗り物にあまり強くないので、揺れと格闘しています」と笑う。必ず各テーブルを回り、乗客へのあいさつを欠かさない。「最高の思い出として発信されれば、世界中で『四季島』『新木]が広がる」。食の外交官を自任している。

料理人の道に進んだのは「腕一本で生計を立てたい」からだった。大学時代にアルバイトで稼いだ80万円を元手に、渡欧した。ドイツ、スイスでの修業中、高校時代に習っていた空手と生け花が役立つ。人脈が広がり、フランスの三つ星シェフで重鎮のアラン・シャバルさんと知り合う。1974年から3年間、師事し、素材

を生かすことの大切さを学んだ。「例えば野菜。絹さややアスパラガスの鮮やかな緑色の出し方がある。シェフは生産者のプレゼンター。農家が手塩にかけて育てた農産物を一番いい形で提供したい」。今もその教えを守り、生産地を訪れて食材を吟味する。

妻の道子さん(64)、海外留学し、通訳を務める長女の香菜さん(35)もオトワレストランの一員だ。「地域に根付いて、料理を通して世界に発信する。私の理想は半分まで到達したかな。孫も6人になった。できるなら理想を上積みしたい」。72歳になっても向上心は尽きない。

文・上鶴瀬 写真・尾籠 華裕

おとわ・かずのり 1947年生まれ。2015年フランス農事功労章シュバリエを受章した。著書は多数あり、食育にも取り組む。

生産者とシェフのコラボレーションメニュー
 自然の産物、生産者が丹精込めて育んだ食材。レストランがつなぐ「食」の幸せをご一緒に。

八戸ブイヤベース in Utunomiya
 八戸のいろいろ魚介と野菜。夏のブイヤベース

青森県八戸の名物フェスタ、『八戸ブイヤベースフェスタ withとちぎテロワール』を開催した2019年の冬に続き、八戸の海の幸の名物料理が登場します。今回は夏真っ盛りの北の海の魚介をたっぷりお召し上がりいただきます。栃木の旬の産物とのマリージュで、夏を過ごす英気を養いましょう。

■ 日時: 2020年7月23日(木)・24日(金)
 ランチ・ディナー
 ■ 会費: コース料理 12,000円
 (ランチはライトコース 7,000円)(税・サービス料別途)



ブイヤベースは地元の魚介と野菜を煮込む南仏の地中海沿岸、マルセイユの郷土料理です。2019年には八戸ブイヤベースフェスタを宇都宮で開催。子ども達向けのイベントも行い、大いに盛り上がりました。

【ご予約】オンライン予約またはお電話にて承ります。
 TEL 028-650-0108(月休、火不定休)
 オンライン予約/オトワレストランwebサイトより予約画面にお入り下さい。

伊達鶏を味わう

一すべてを使いきる鶏づくしのフルコース

阿武隈山脈の西側、福島県の伊達で育まれる『伊達鶏』は、地域の農と連携した循環型社会を目指す銘柄鶏です。フランスのAOCプレス鶏に飼育方法のヒントを得て1980年代に開発され、安心・安全と美味しさにより、多くの料理人、飲食店に支持されてきました。東日本大震災、昨年秋の台風19号による被害など、多くの困難を乗り越え、全国に上質な鶏を送り出しています。



音羽シェフは伊達鶏の開発に携わり、以来、鶏料理を追求してきました。フランス料理の様々な技法や料理人のイメージーションを駆使し、あらゆる部位を美味しく使いきるフルコースをおたのしみ下さい。

■ 日時: 2020年8月1日(土)・2日(日)
 ランチ・ディナー
 ■ 会費: コース料理 10,000円
 (ランチはライトコース6,000円)(税・サービス料別途)

【ご予約】オンライン予約またはお電話にて承ります。
 TEL 028-650-0108(月休、火不定休)
 オンライン予約/オトワレストランwebサイトより予約画面にお入り下さい。



7月より
 スタート

音羽シェフの料理サロン
 お家ごはんを素敵な時間に

お家ごはんがもっと楽しくなるレシピを、オトワレストランで学びませんか。スーパーマーケットや直売所で手に入る身近な食材を使い、実際にお役に立つレシピをお伝えします。お料理好きな方も、これからチャレンジする方も、お気軽にご参加下さい。

音羽 和紀シェフと
 音羽 元シェフまたは音羽 創シェフが皆様をお迎えます。



～レッスンの流れ～

- シェフのデモンストレーションをご覧いただきます。作り方、ポイントをお話しさせていただきます。(約60分)
 ※お客様ご自身の実習はございません。
- デモンストレーションでご覧いただいた料理の試食、質問タイムです。(約30分～45分)
- レシピメモをお渡します。
 ※ご試食時は席間隔を広めに取るなど配慮させていただきます。

野菜がおいしい
 ソース・ドレッシング・スープレッスン

お肉、お魚、卵、パスタ…、おいしさがワンランクアップする簡単ソースとドレッシングを紹介します。温かいソース、冷たいソース、ヴィネガーベース、マヨネーズベース、野菜ベースetc.アイデア次第で豊かに広がるバリエーションは、食の楽しみを増やし、バランスの良いメニュー作りにもつながります。季節の野菜を活用するスープも、お子様から高齢の方まで一緒においしく味わっていただきたいレシピです。

■ 日時: 2020年7月8日(水)・7月29日(水)
 各回13:00～15:00
 ■ 会場: オトワレストラン
 ■ 参加費: 1回 6,000円(税込) × 2レッスン
 ■ 定員: 6名様
 ※どちらか1回のご参加を希望される際はご相談下さい。

【ご予約】オンライン予約またはお電話にて承ります。
 TEL 028-650-0108(月休、火不定休)
 オンライン予約/オトワレストランwebサイトより予約画面にお入り下さい。
 *ご希望のレッスン名、お日にちをお伺いします。
 *アレルギー等でお召し上がりになれない食材は事前にお申し出下さい。

お家で作るオードブルレッスン

お気に入りのワインと酒落たオードブルで、ゆったりとお家ごはんを楽しみませんか。意外なほどに手軽に出来るのが、音羽シェフ流のオードブルです。野菜や身近な食材の新たな魅力発見にもなるかもしれません。

■ 日時: 2020年8月26日(水)・9月2日(水)
 各回13:00～15:00
 ■ 会場: オトワレストラン
 ■ 参加費: 1回 6,000円(税込) × 2レッスン
 ■ 定員: 6名様
 ※どちらか1回のご参加を希望される際はご相談下さい。

〈お客様へのお願い〉
 ・エプロンとマスクをご持参下さい。
 ・手洗い、手指の消毒にご協力下さい。
 ・体調不良時は参加をご遠慮下さい。

宇都宮の食観光

ーいまこそ、真のグローバル化のチャンスー

あしぎん総合研究所 客員研究員

株式会社 オトワ・クリエーション 代表取締役 音羽 和紀 (おとわ かずのり)

客員研究員レポート

宇都宮の食のポテンシャル

来年度に延期された東京オリンピック・パラリンピック、大谷地区の整備と観光開発、宇都宮駅東口の再開発、「リッツ・カールトン・日光」他富裕層向けホテルの進出などの要素により、従来の観光やビジネス客に加え、社会的に影響力のある富裕層や要人の宇都宮滞在が、近い将来は増える見込みがある。

しかし現状、宇都宮の街中は百貨店や商業施設の撤退が続き、年々賑わいが無くなっている。宇都宮市および周辺地域には世界的なネットワークを持つ複数の企業が存在するが、県外や海外からのゲストの接待は、宇都宮ではなく東京で行うことが多いとも聞く。日光の観光客は、宿泊はせずに宇都宮駅を通過して東京に戻る傾向が強いようだ。

観光客もビジネス客も、昼間のうちに宇都宮や周辺地域での用事を終え、ディナーや宿泊は別の場所に移動している様子が伺える。東京と宇都宮は、新幹線や車であれば短時間で行き来できる利便性がそうさせる理由でもあろうが、それ以上に、わざわざ宇都宮に宿泊する理由が見当たらないのだろう。その理由の一つは、夜の時間(ディナーやアフターディナー)を過ごす場所が宇都宮には少ないことが挙げられるのではないだろうか。宇都宮名物の餃子は美味しいし、私も好きな店はあるけれど、宇都宮の食はそれだけではないはずだ。カクテルの街ならば、アフターディナーの過ごし方を、効果的に訴求できないものだろうか。

ひるがえって、宇都宮に住む私たちは、宇都宮の食の魅力をどれ程知っているだろう。県外の友人に自慢したい店はあるだろうか。ここ一番の記念日に相応しい店は？家族や大切な人とゆったり過ごせる個室がある店は？接待のときに安心して任せられる店は？海外のゲストに英語でサービスしてもらえる店は？宇都宮の、栃木県の、とびきり美味しい食材を食べられる店はどこだろう？

これらの疑問は、実際に私がお客様や知人から聞かれることでもある。その土地の魅力や求心力を高めるには、『食』が大きな役割を果たすに違いない。観光スポットの案内を商業化する事も重要だが、まずは、地元に住む私たちが、宇都宮の『食』を知り、食し、その魅力に気づくことが、宇都宮の『食』が変わるための飛躍の一歩になるのではないか。

『とちぎテロワール』飲食店と生産者のおもてなしグループ発足

そこで提案するのは、宇都宮の『食』を楽しむ流れを作るための、『とちぎテロワール』～栃木のプレミアム生産者と飲食店グループ～の発足だ。テロワール(Terroir)とは、農産物の土壌や地域性による特徴を表すフランス語で、その土地固有の“風土”まで含めて表現している。

この『とちぎテロワール』は、栃木に根ざして活動している質の高い飲食店と熱意ある生産者が連携して

足利銀行のあしぎん総合研究所発行『あしぎん経済月報 6月号』に、音羽和紀シェフが寄稿しました。執筆期間中に新型コロナウイルスにより社会の状況は刻々と変化していましたが、現在や未来を悲観するのではなく、経済先行の世の中を振り返る時期ととらえ、宇都宮の未来をポジティブに創造していきたいというメッセージを記しました。寄稿文の抜粋をご一読下さい。

情報発信を行い、質の高い食とサービスを求める人に、的確に情報を届ける取組みをイメージしている。所属する飲食店は栃木の食材に精通していることはもちろんのこと、料理、サービス、設えなど、店の在り方を高めようと励んでいる、“特別な日のためのとっておきの店”という共通項を掲げたい。生産者も、熱意を持ってチャレンジしている人や組織に参画してもらいたい。

コロナショック後、これから

近年の人、モノ、情報のグローバル化により、観光のインバウンド戦略や製造業の海外拠点の開拓など、経済的な恩恵を私達も受けていたわけだが、各国とも国境が閉じられた今、飲食や観光業のみならず、日本の経済活動の危うさが露わになったともいえるだろう。

パンデミックが収束した後、この先の回復期に向けて、飲食店や観光地は本当のグローバル化とは何かを考えるとときではないだろうか。来訪者が快適に過ごせるような多言語のインフォメーション(webサイト、標識等)の整備、宿泊や交通の整備、地域の料理人や生産者の意識改革、レベルアップ、観光案内人や地元の人達の意識改革など、インバウンド客、シニア世代、ファミリー、身体に不自由がある人など、誰もが分け隔てなく過ごせる観光地や店作りを意識し、“おもてなし”の表紙を整えるだけではない、訪れる人を心から歓迎するための策を、考えるときではなからうか。

真のグローバル社会の実現は、誰かがやってくれるものではない。地域に暮らす人達、店、企業、学校、行政など、様々な立場の人が、志を持って参画することで、地域の未来像を描けるのではないか。それには、個々の企業や店が競争するのではない。互いの力を認め合い、活かし合い、連携しないと実現できない。お金ではない。地元の人が恵みを楽しむことができるようにしたい。

世界共通のSDGsを「大谷」で実現する試みは、経済優先ではなく、地域の自然や産物の恵み、そこで暮らす心地良さを、地元の人が享受できることが何より重要だ。この先2、3年後に形にしようとしている「大谷」の新たな食の施設も、「大谷」の食・農・観光の循環に貢献したいと思っている。真にグローバルな宇都宮を次世代に渡せるよう、栃木県の経済人、財界の方々にも、参画していただき、宇都宮、栃木県の魅力発信を共に行っていただきたい。様々な立場の方の連携が、栃木県活性化の原動力となるだろう。

〈補足〉「大谷」が持つ圧倒的に大きなポテンシャル

コロナ後の人々のライフスタイルの変化は、住、職、自然が近い地方にとり、地域の良さを再認識する機会ともいえる。それは、宇都宮・大谷にも当てはまり、この地に暮らすこと、働くことの魅力を、共に見出し、実現させる時期ではないだろうか。「大谷」のオンリーワンの地域性を育てるための長期的なビジョンを作成し、「大谷」が、アート、アルティザン、音楽、表現者が集い、食と農が循環する宇都宮のプラットフォームとして活性化することにより、人と自然と経済が共存共創する地域になるのではないだろうか。

とちぎテロワール

栃木のプレミアムな食と農の発展をめざすレストランと生産者のネットワーク

おもてなしレストラン

宇都宮・栃木県のプレミアム飲食店。料理、サービス、設えが揃う、とっておきの飲食店。

プレミアム生産者

“おもてなしレストラン”と連携している県産食材の生産者、日本酒やワイン、調味料の作り手。栃木の顔となる名産の作り手。

レストランと生産者が連携して情報発信
共通パンフレット制作

とっておきの飲食店情報を必要とする建寧の施設・企業個人に配布。

プレミアム系
宿泊施設

経済人

経営者グループ

旅行会社

インフルエンサー

結婚記念日、誕生日
特別な料理を!

海外の取引先。英語で
サービスしてほしい。

県外の友人に栃木のスペシャル
料理をご馳走したい。

大切な人と個室で
ゆったり。

大事な接待。信頼
できる店はどこ?



宇都宮農産物×おうち時間 《第1弾》 大谷夏いちご(ROCK BERRY FARM)×オトワレストラン×ブリッツェン



外出自粛要請が発令されていた2020年のゴールデンウィーク。宇都宮に住む子ども達が、「つくる楽しみ」「食べる楽しみ」「知る楽しみ」を通じ、家族で「宇都宮の農産物でお家時間を楽しむ」食材キットをデリバリーする宇都宮市の企画がスタートし、オトワレストランも参画しました。

考案したのは、子ども達も作りやすいように、材料を混ぜ合わせるだけの簡単レアチーズソースです。初夏から秋にかけて旬を迎える「大谷夏いちご」と一緒に、オリジナルの盛りつけも楽しんでいただくデザートキットにてお届けしました。



大谷夏いちご

大谷石採掘場跡の地下冷水エネルギーを活用する「大谷夏いちご」。夏場でも国産の美味しい苺を求める日本各地のパティスリーやホテルからも期待されている苺です。今回のプロジェクトでは、大谷石=ROCKからいのちを生み出す農業目指す、ロック・ベリー・ファームの夏いちごを使用しました。

プロサイクルロードレースチーム「宇都宮ブリッツェン」のブリッツェンカーが、デザートキットをご自宅にお届けしました。チームカラーの赤い車に、自転車好きな宇都宮キッズも大喜び。



Oya, Stone City



お取り寄せスペシャル企画 「おいしい栃木セット」



栃木の生産者さんが自信を持っておすすめする産物、音羽シェフ自慢の伊達鶏のスパイスカレー、オーベルジュデリカショップのフレンチドレッシングなど、ご自宅で楽しんでいただく栃木の逸品を、オトワレストランがセレクトしました。奥日光土呂部の大滝さんの紅鱒のライトスモーク、那須高原原牧場のナチュラルチーズ、鹿沼市丸福農園の福来苺トマト、宇都宮市塩山ファームのハーブサラダ。お野菜は旬の栃木野菜をお入れします。



◎毎週金曜日発送にて承り中
(近隣の方はオトワレストラン店頭お渡し可)
ご注文、お問合せは
info@otowa-artisan.co.jp まで。

追加オーダー品「足利マール牛のシチュー」も好評です。

2020年4月4日

テレビ朝日 食彩の王国 第825回『アスパラガス』

ひとつの食材に秘められた人類と食に関わる文化の歴史をひもとく番組、テレビ朝日「食彩の王国」にて、栃木県大田原市ジョセフィンファーム 坂主さんのアスパラガスが特集されました。番組内で音羽元シェフが坂主さんのアスパラガスを、創意工夫した料理に仕立てて紹介しました。



Alain Chapel



Alain CHAPEL

1937-1999

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・ボワンに師事した後、'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。

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

RELAIS & CHATEAUX 『アラン・シャペル』もかつて加盟。

- 日時:2020年8月21日(金)・22日(土)・23日(日)・24日(月)
 - 開演:18:00
 - 会費:コース料理 一人様 12,000円(お飲物、税、サービス料別途)
 - 会場:オトワレストラン
- ※お席間隔を広め取る都合により、限定20名様程度にさせていただきます。
※開場は開演30分前になります。

11th アラン・シャペル メモワールディナー OTOWA Kazunori Hajime So

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。没後30年を迎える今夏。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11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。世界的美食家や要人をミヨネーに惹きつけたシャペル・キュージージュ。ミヨネーを美食の村として輝かせた功績の一方で、地域の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。

2020年は未曾有のパンデミックにより世界中がいまだ混迷の最中にあり、過度なグローバル化、経済優先の社会を、見直す時機ともいえましょう。だからこそ、地域の食と農に深く関わりながらも世界とつながっていたアラン・シャペルの在り方は、私たち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)で包む伝統料理にトリュフをはさみこみ、フォアグラが溶けこんだソースアルヴェラ添えた往年の古典料理を、現代の調理法を取り入れ、シャペル氏が愛するプレス鶏と所縁のある福島県「伊達鶏」で再現します。

シャペルさんのお母様直筆のメニュー
(1975年春メニュー)

À l'apertif.
- Charité - Albouette -
- Bressana de Bellefosse.
- Château de Fossaleite 1959.
- Fritures de Orléans, de Gouffon.
- Petit feuilleté d'aspéges garnis de oseille.
- Fromage Breton à la crème, et aux petits légumes nouveaux.
- Eau de Fêtes à la façon de Fernand Guillet, crême acidulée à la jardinière de légumes.
- Bouillotte de Bresse en vessie, sauce albouette.
- Fromages fermiers.
- Desserts glacés - Mignardises.
- Pâtisserie maison.
- Le 28 Juin 1975.
- Carte des cafés.
ALAIN CHAPEL 1937-1999 - LA MISE CHAPEL - MIONNAY (71) 98/01.02.02

音羽シェフが修行当時、お客様にお渡しするメニューは、お母様によるカリグラフィで記されていました。シャペルファミリーらしい温かなもてなしで、至福の正餐が始まります。

【ご予約】オンライン予約またはお電話にて承ります。
TEL 028-650-0108(月休、火不定休)
オンライン予約/オトワレストランwebサイトより予約画面にお入り下さい。



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。



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
 便利なオンライン予約もご利用下さい。

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、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。

記念日セット

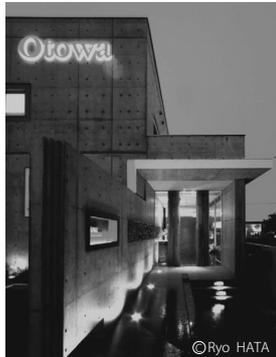
バースデーや結婚記念日に特製ホールケーキや
花束のオーダーも承ります。

■メニュー (昼夜共通)

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
レジオン (フランス地方料理)	6,000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
などご相談を承ります。



©Ryo HATA

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
 エ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。

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。



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
 着席でゆったり40~50名様・立食もご相談下さい。
 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・立食もご相談下さい。
 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



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、オードブル、メイン料理、スイーツ。安
 心してお召上がりいただける自家製の洋葱
 菜を取り揃えています。



東武宇都宮百貨店B1



オーベルジュのフレンチドレッシング

~野菜が好きになる、ロングセラードレッシング~
 フレッシュオニオン、りんご酢、オイル、ほんの少しのマスタ
 ード。お家ごはんで大活躍する無添加ドレッシングです

<オールマイティな使い方>

・茹で上げたお野菜にかければ温野菜サラダに。

- ・野菜炒めにひと振りですっぱり仕上げ。
- ・生姜、醤油、味噌をプラスして和風に。
- ・旬の生野菜にかけて新鮮サラダに。



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)
 (リッチモンドホテル宇都宮駅前アクセス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

モーニングはご宿泊以外の方も
 お召上がりいただけます。

JR宇都宮駅徒歩3分の
 好アクセス。
 ランチ・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。



<奈良県の食と農の魅力発信施設「ときのもりシ
 エル エ ソル」は、契約満了に伴い2020年3月を
 持ちまして閉店いたしました。
 ご愛顧いただきありがとうございました。>



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

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)



jardin
 ジャルダン

ゆったり食事もできるテラス席



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むレスト
 ランパー。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-jeu パーティールーム
 ※着席~50名様 立食もご相談下さい。
 プロジェクターやマイクご利用可

mer sol 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。

la fête パーティー料理3,000円~(税サ別) 20~40名様

パーティー、集まりごとだったらCitè Auberge

ランチ営業スタート

心身ともに健やかであるために、
 手作りのナチュラルな料理で、
 元気をチャージして下さい。

Lunch 11:30~13:30
 (L.O.)

■パスタorカレー+オーベルジュ
 の新鮮野菜サラダ+コーヒー
 900円(税別)

■コース(オーベルジュの新鮮野
 菜サラダ・メインのお料理・デザ
 ート・コーヒー) 1,800円(税別)

シテ・オーベルジュパーティー
 再開予定は
 ホームページでお知らせします。