

# 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.96

HIVER 2021

Thanks to you for the 40th anniversary  
おかげさまで創業40周年を迎えました



# 40 YEARS

1981年10月、宇都宮の釜川沿いでスタートしたフランス料理レストラン「オーベルジュ」。宇都宮に根ざし、地域の食を豊かにするレストランを目指してスタートしました。2007年にグラン・メゾン「オトワレストラン」を開業し、志を高く持つスタッフ—地元出身者、全国から、フランスから、創業店からのベテランも。経験も年齢も多様なメンバー—と共に、栃木らしいローカルガストロノミーを進化させたい思いで歩んでまいりました。40年、それは、地域の生産者の方々のパートナーシップと応援して下さるお客様と共に積み重ねた年月です。これからも宇都宮のフレンチレストランとして、栃木の食のすばらしさを多くの人に伝えてまいります。





### 音羽 和紀シェフ受賞

大切なパートナーである生産者の皆様  
応援して下さるお客様に厚く御礼を申し上げます

### 卓越した技能者『現代の名工』厚生労働大臣表彰

栃木県からは産業、精密機器、サービス等の技能者6名が受賞しました。

—古賀 篤厚生労働副大臣より(抜粋)—

この卓越した技能者の表彰制度は、昭和42年に創設され、今年で55回目を迎えました。その間、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させるとともに、技能者の地位と技能水準の向上に大きな役割を果たしてきました。産業の競争力向上、ひいては地域社会や経済の発展に技能を役立てていくためには、将来を担う優秀な技能者の確保・育成を進めるとともに、これまで培われた優れた技能を確実に次の世代に継承していくことが重要と考えております。今後とも、その卓越した技能と指導力をもって、広く技能者の模範として、後進の育成に一層、積極的に当たっていただきますことを期待しております。



令和3年度

### 農林水産省 第12回 料理人顕彰制度「料理マスターズ」



11月17日、東京・帝国ホテルにおいて授与式が行われました。

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業と「協働」している現役の料理人を顕彰するものです。この制度はブロンズ賞受賞後5年以上を経た料理人がシルバー賞、さらに5年以上経過後にはゴールド賞へと、継続性のある取り組みを評価することが特徴です。2010年に制度が発足して以来、36都道府県、89名の料理人が料理マスターズ受賞者となりました。



音羽シェフは制度が発足した2010年に第1回ブロンズ賞、2016年にシルバー賞、そして第12回の今年度、初のゴールド賞を受賞しました。栃木・宇都宮の生産者の方々と共に励んできた食で地域を高める活動への評価であり、栃木の食文化への期待の高さとして受けとめています。

### ガストロノミーツーリズム 国際シンポジウム2022in 奈良

2022年1月13日

ガストロノミーツーリズムとは、地域に根ざした食文化を楽しむ旅のこと。それぞれの地域で持続可能な観光モデルの実現に向けたシンポジウムが開催されます。トークセッションに音羽和紀シェフも参画し、食文化と地域の文化の融合による観光について参加者の皆様と語り、考えてまいります。



参加方法等詳細はwebサイトでご案内しております。

### 音羽 創シェフ フランス料理アカデミー日本支部新会員

2021年11月11日  
ザ・プリンスパークタワー東京

フランス料理アカデミー(アカデミー・キュリネール・フランス)は、世界で最も古いシェフとパティシエの協会とされ、5大陸27か国合わせ、総勢900名の料理界のエリート達が認定されています。日本支部は、1968年、日本のフランス菓子界の礎を築き、日仏食文化の架け橋でもあったアンドレ・ルコント氏により創設されました。日本支部発足以来、アカデミーの精神を継承しています。



ジョエル・ブリュアン日本支部会長、服部幸應副会長、藤井克昭理事よりディプロマを授与されました。

そのような伝統のある協会の一員として、オトワレストランの音羽創シェフが新会員の認定をいただきました。父・和紀、兄の元に続いての荣誉です。

### 昭和こども食堂 de オトワレストラン 協力:宇都宮短期大学食物栄養学科

キッズハウスいりどり 2021年11月29日



宇都宮市戸祭地区にある昭和こども食堂5周年記念イベントにて「昭和こども食堂deオトワレストラン」が開催されました。当日はいつもの食堂に音羽3兄弟が伺い、馴染みのある地元の食材やフレンチらしい特別な食材を使い、参加して下さった皆さんの親子にOtowaフレンチを楽しんでいただきました。調理のLIVE中継やシェフ達への質問タイムなど、子ども達の元気と笑顔により終始アットホームな楽しい時間になりました。

栃木県は生乳の生産量が本州No.1!  
おいしい生乳産地です

### 2021年度 牛乳料理コンクール

栃木県牛乳普及協会主催



ミルクの国とちぎ

県内の高校生による牛乳を使う創作料理コンクール。今年は381人が参加し、書類審査を通過した10人の実技審査を経て、矢板高3年吉澤梨奈さんの「モーっとぎゅっ(牛)と栃木ライスバーガー」が最優秀賞に輝きました。米や牛肉、湯波など栃木の名産も使い、牛乳は「嫌いな人でも食べやすいように」と、カッテージチーズに加工。残った乳清で炊飯するなどの創意工夫が審査員に評価されました。



実技審査に参加した高校生の皆さん。審査員はIFC調理師大学の福田信夫先生、料理家の白居芳美さん、オトワレストランの音羽創がつとめました。(2021年10月9日)



吉澤さんと優秀賞の宇都宮中央女子高2年幸内望愛さんは関東大会でも予選を通過し、12月の実食審査での健闘が期待されています。

### 埼玉県小川町・ときがわ町と周辺部の生産者、さいたま市ヨーロッパ野菜研究会、 武州和牛 ローカル・ガストロノミー音羽和紀シェフの交流

2021年11月13日・14日

#### withコロナ時代の「トカイナカ」 —埼玉県比企郡ときがわ町—

コロナ禍の生活スタイルで定着したリモートワーク。東京一極集中志向が薄れ、ライフスタイルに合わせた居住拠点を求める傾向は、さらに高まるのではないのでしょうか。埼玉県のときがわ町は、移りゆく時代の変化をとらえ、自然に囲まれた里山の暮らしと都心まで約90分というアクセスの良さを生かし、二拠点生活や移住といったこれからの暮らし方提案に力を入れています。



#### 音羽シェフのセミナー inトカイナカハウス 「地産地消の40年～生産者食材地域の食文化に教えられたこと」



ときがわ町の活動の発信地、『トカイナカハウス』では、里山生活の入口となる様々な体験プログラムが開催されています。11月13日、14日の2日間にわたり、埼玉の産地めぐりと生産者や地域の飲食店に向けた地方の店作りについての講演、懇親が行われました。



訪問先  
小川町のレストラン・アテリコ(里山フレンチ)  
武州和牛 尾熊牧場(深谷市)  
有機農家の直売所「ときのかや」(ときがわ町)  
有機農場 霧里農場(小川町)  
ヨーロッパ野菜研究会(さいたま市)

◎企画・主催  
埼玉トカイナカジャーナル編集部(バザール)



# Thanks to you for the 40th anniversary



栃の木の若芽を店のロゴマークに。

40 YEARS

創業からこれまで、時代の変化と共に、デリカショップ、レストラン・バー、ケータリングなど、様々なスタイルの店を手がけてきました。国内外のゲストシェフとのジョイントディナーや生産者セミナーといった食の楽しさ、奥深さを共に実感するイベントもあれば、ウェディング、お誕生日、家族の記念日、大切な人を偲ぶ席など、お客様の

節目に食を通して関わらせていただくことも多々ありました。そういった出来事を積み重ねるごとに、宇都宮に根ざしたいという創業時の思いが、さらに深くなってまいります。今日まで歩むことができたのは、ひとえにお客様と地域の生産者の皆様のおかげと感謝申し上げます。

## 1981 カフェ・レストラン「オーベルジュ」



「生まれたこの地に根づきたい」という思いのスタート地点です。ヨーロッパで学んだ食の楽しさや大切さをこの地で広めたいという、使命感のような気持ちもありました。



## 1983 デリカショップ・オーベルジュ



西武百貨店宇都宮店にデリカショップを出店。大根、白菜、キャベツなど、身近な野菜をなんでもサラダに仕立てて家庭で楽しめるフレンチ惣菜を販売。

百貨店の他、レストランに併設した総合デリカショップも展開していました。



現在の宇都宮東武百貨店内「デリカショップ・オーベルジュ」。

## 1991 栃木県総合文化センター「オーベルジュ・デ・マロニエ」



## 1995 レストラン・バー「セ・ラ・ヴィ」

多国籍料理とワインを気軽に楽しめる店。月1回開催の「セ・ラ・ヴィパーティー」は様々な人が交流するワクワクする集まりでした。



## 2013 シテ・オーベルジュ

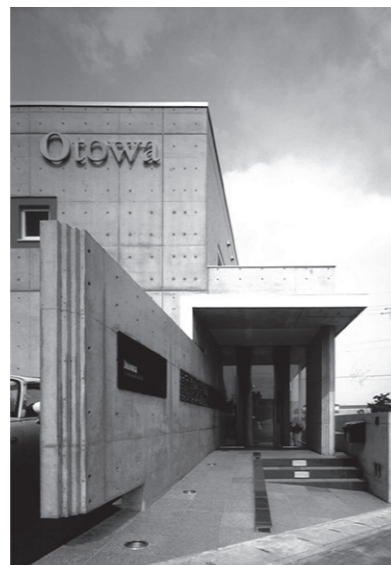
「セ・ラ・ヴィ」に個室やパーティールームを増設してリニューアル。現在は感染症拡大の影響により休業中ですが、再び皆様をお迎えできるよう準備を進めてまいります。



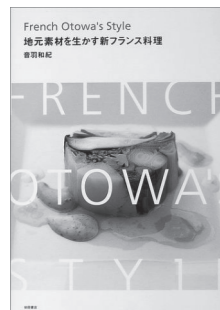
## 1996

初めてのレシピ本『なんでもサラダ』出版(柴田書店)

## 2007 オトワレストラン



## 2001 益子町「リス・ブラン」



町営宿泊施設のフォレスト益子に出店。益子町周辺の食材や栃木食材のナチュラルな料理を提供していました。リス・ブランの料理は、著書『French Otowa's Style—地元素材を生かす新フランス料理』で詳しく紹介しています。

## Otowa restaurant

2007年7月17日、オトワレストラン開業。これまでの集大成であり、さらに店作りを磨いていく第一歩がスタートしました。



RELAIS & CHATEAUX

2014 ルレ・エ・シャトーに加盟(フランス本部の世界的な権威を持つホテル・レストラン組織)



2017 JR東日本TRAIN SUITE 四季島車内で「とちぎフレンチ」提供開始。



2019 栃木のテロワール(風土)の大型本『この地でフランス料理をつくり続けていく』出版。(柴田書店)



## ジャック・アタリ 著 食の歴史

評者 佐藤宣之

名古屋大学客員教授

原書 Pluriel社 2019年4月  
訳書 プレジデント社 2020年3月



### 著者と本書の紹介

原書裏表紙の著者紹介を見ると、80作品を超える小説等を物した作家、貧困問題に取り組む非営利団体「ポジティブ・プラネット」の創設・代表者、国際交響楽団の指揮・監督者と書かれている。他方「ファイナンス」の読者には、ミッテラン大統領の特別顧問としてフランス革命200周年にあたる1989年にパリ近郊の新凱旋門で開催されたサミット(主要国首脳会議)のシェルパ(首脳個人代表)を務めたのち、1991年発足の欧州復興開発銀行の設立を主導しその初代総裁を務めた人物としてお馴染みだろう。

著者は人類の未来を占い重要課題への処方箋を示すため、様々なテーマを歴史に遡って探究し発信している。今年6月には日系メディアへの寄稿で、感染症対策と資源・環境保護のために外国人観光客の抽選制・割当制を導入する国も現れよう、従来型の観光業はもう戻らないことを特に日本は覚悟すべき、と説いた。

本書は、食の発展・停滞の過程、食の停滞を招いた巨大食品会社の実態、食に関わる行為が言語・文化・国家権力の形成に果たした役割を明らかにすることを通じて、人類が引き続き繁栄し、個々人が人間らしく生きるための食への向き合い方を世に問う。

なお、フランス語で書かれた原書を読んだの書評との体裁を取っているものの、訳書を読んでから辞書の多大な助けを得て原書を読んでいるので、看板に偽りあり...かもしれないことをご容赦願いたい。

### 本書のポイント

#### 1. ノマドを脱しフランスの食の栄光へ

食料豊富なアフリカ大陸に生息していた一千万年前の人類の祖先はノマド的な移動生活を送り、調理も言語も未発達だった。その後人口増と共に、紀元前数千年のメソポタミアでは食料生産のために定住し調理や言語が発達し、支配・被支配、男女等の社会的関係が固定化し、後世のギリシャ・ローマ人に至るまで支配者は会食での議論を通じて重要な決定を行うようになる。薬効等の理由から人肉食も横行した。

欧州の食文化は1世紀から千五百年の歳月を経て宗教的戒律に従いつつ多様な食文化が混合しながら形成され、王政前後のフランスで頂点を迎える。ヴェルサイユ宮殿に移ったルイ14世は豪華絢爛な食卓を限られた近親者で囲んで権力の所在を示すと同時に、宮殿の貴族が結託して謀反を起こすことを防ぐ目的で、宮殿の貴族同士の会食を禁じた(訳書では、宮殿の貴族とルイ14世との会食を禁じたようにも読める表現)。フランスでは、王政に刺激を受けた中産階級がレストランで会話を交わして社会を動かすようになり、フランス革命を経て、美食を提供するレストラン・超高級ホテルが他国に先駆けて発展した。

#### 2. 米国の資本主義と栄養学が世界を席卷

20世紀に入り世界経済の中心になりつつあった米国は、大衆層が賃金を住居、クルマ等食以外の消費財に費やすよう仕向けるために食の工業化・低価格化を進める。定性的な味や会食の効用を否定し定量的な熱量と短時間の個食の重要性を説く栄養学の発展は、この動きを下支えした。米国発祥の電子レンジを日本の家電メーカーが小型化・高度化させ価格も手頃になったことも、米国式料理の普及に一役買う。米国、北部欧州、英国、特に日本では会食は権力の象徴ではなくなった(訳書では、「特に」が米国、北部欧州、英国、日本の全てにかかるように読める表現)。

#### 3. 現代の食品・食生活は人類をノマドに戻す

孤独感を癒す糖分を多く含む炭酸飲料・加工食品の過剰摂取による糖尿病リスクの上昇、赤肉・加工肉の過剰摂取による発がんリスクの上昇が人類の健康への大きな懸念材料。これらの過剰生産のための温室効果ガスの過剰排出、肉類生産のための淡水の大量使用、森林の過剰な農牧地転用により、地球の持続性も脅かされている。巨大食品会社は資金力、政治力を背景に人類の健康、地球の持続性を脅かすことも辞さない。

富裕層も若者も含め、食生活はSNS等他の娯楽活動の付随的行為になり下がった。最貧層は飢餓、体に悪い安価な加工食品で命を落とす。人類は食を通じた会話を放棄し太古のノマドへ逆戻りしつつある。他方、「例外の国」フランスでは、25人以上の従業員が会社での昼食を望む場合、会社は机、椅子、オープン、冷蔵庫、飲料水を備える部屋を確保する義務があり、食における会話の重要性が根付いている。

#### 4. 人間らしく生きるための処方箋

肉類消費抑制、食品ロス抑制に向けて努力しつつ、地球環境に優しい小規模農家への財政支援を講じる。これは食品価格を上昇させるが、食の消費を増やしクルマ、スマホ等食以外の消費を減らすことは人類の健康な食生活のために必須であり、医療費抑制にも繋がる。地産地消を進めれば、食品の安全性を高め、長距離輸送を減らしCO2排出を減らせる。アレルギー、公衆衛生、絶滅リスクに注意しつつ、蛋白質等の栄養に富む昆虫食の普及を進めることも選択肢。FAO(国連食糧農業機関)等も活用して、巨大食品会社を監視する国際的な枠組みを設けることも検討すべき。個々人は節酒、節食、少糖多菜に努める必要があるが、糖の中でもブドウ糖は脳の唯一のエネルギー源なので適量摂取が不可欠であることに留意。会食は大事であり、誰もが一日に数回、常識的な時間に好きな人達と過ごし、食や地球環境保全等の重要課題に考えを巡らせるべき。崩壊・再婚家族でも家族の会食時間が会話・伝承・創造・成熟の場として機能するよう、社会・家族の諸権利を見直す必要がある。

### 本書の醍醐味私見

巻末の資料は、欧米の著名な食品ブランドの多くが十大世界食品会社の傘下に入ったことを示す。個人的には、ブルターニュの古都ナントを拠点とするフランスの国民的菓子メーカーのLUが十大世界食品会社の一つである米国のモンデリーズ・インターナショナルの傘下に入ったことを知り愕然とした。著者は母国フランスの食事情を礼賛する一方、米国、英国のそれを強い言葉でほぼ全否定しているのので、読者によっては抵抗感を覚えるかもしれない。尤も、巻末の資料は全世界がフランス人の食生活を模倣すると現在の地球人口の半分強しか養えない現実を突きつける。著者を日本通と評する向きもあるが、本書を通じて日本の食事情に向ける眼は案外厳しい。

なお訳書には原書のニュアンスが的確に反映されていないのでは...と思われる箇所が散見され、一次情報に接する重要性を自戒と共に再認識した。また近年の著作なのにDX、ESG等の今時の定番キーワードが登場しないのも却って新鮮に感じる。本書が世に出た直後にコロナ禍が発生し、著者が大切にしている同僚・友人との会食は一層難しくなった反面、著者が最も大切にしているだろう家族との会食時間は増えた。食を切り口に人類の未来を真剣に考えたい向きにも、寝ても覚めても食に拘るフランス人の愛らしさに触れたい向きにも、本書は濃ゆくて頼もしいシェルパになってくれると信じる。

### サミットとシェルパ

「山頂」転じて主要国首脳会議の通称となったサミットの歴史は50年弱前に遡る。ジスカールデスタン大統領の声掛けで、国際通貨制度を中心に世界経済問題を議論するため1975年にパリ近郊のランブイエで初のサミットが開催された。後に誕生したG20サミットとの対比でG7サミットとも呼ばれる。

シェルパはネパールの一少数民族の名称で、ヒマラヤ登山の開拓時代に高地に順応した体を生かして登山ガイドを生業としてきた。シェルパは転じて、サミットに参加する首脳を補佐する首脳個人代表の通称となる。日本の内閣総理大臣のシェルパは外務省の外務審議官、大蔵省・財務省の財務官が務めてきた。シェルパはサミットで首脳を補佐する他、シェルパによる準備会合等を通じてサミットに向けた調整に当たる。

著者がシェルパを務めた1989年のサミットに向けた準備会合の一つは、レマン湖畔フランス側の温泉保養地にしてミネラルウォーターで有名なエビアンで開催された。携帯、電子メールも普及する前の当時、エビアンのホテルにはFAXすらなく、本国への急ぎの報告には高額で回線数も少ない国際電話の争奪戦だったとか。2003年はそのエビアンでサミットが開催された。その間14年のICT革命の進展には目を見張る。



名古屋大学客員教授  
佐藤宣之氏

財務省広報誌「ファイナンス」2021年11月号より転載

### プロフィール

1965年東京都杉並区生まれ。1988年東京大学法学部卒業。名古屋大学大学院経済学研究科教授(2012年～2015年)を経て2016年より名古屋大学客員教授。1990年～1992年にケンブリッジ大学留学・経済学修士。1995年～1998年に在シンガポール日本国大使館、2006年～2009年にパリのOECD(経済協力開発機構)、2015年～2017年にロンドンのチャタムハウス(英国王立国際問題研究所)と、欧州を中心に豊富な海外勤務経験あり。

## 宇都宮のワイン『Tous les jours』(ト・レ・ジュール)

### 宇都宮市新里町 よしむら農園

「よしむら農園」は、吉村 潔さんと慎子さんご夫妻が雑木林を自ら切り開き、原木シイタケを栽培しています。元々東京で営業職に就いていた潔さんでしたが、故郷の宇都宮で農業を志し、シイタケ栽培の可能性を感じて挑戦することにしたそうです。東日本大震災の被害も夫婦で乗り越え、今ではおいしいシイタケといえば吉村夫妻の名前が挙がるほどの存在です。

今回ご紹介するワインの陣頭指揮をとるのは慎子さんです。潔さんがワイン好きだったことをきっかけに、ワイン用ブドウ栽培に挑戦しようと思い立ったところ、宇都宮でワイン用ブドウの生産者が見当たらなかったため、福島県いわき市のワイン用ブドウ生産者のもとで研修し、県の指導も受け、新たに土地を借りてスタートしました。初収穫に成功したのは2019年。収穫したブドウを山梨県勝沼の醸造家に預け、最初のワイン200本ができあがりました。ワインの名前は「Tous les jours」(ト・レ・ジュール)、フランス語で「日々」「毎日」という意味。ブドウが過ぎてきた日々を思い浮かべて飲んでほしいと、慎子さんの思いがこもっています。



ブドウの収穫をオトワレストランメンバーもお手伝いさせていただきました。若いスタッフにとり貴重な体験です。



果実味あふれるフレッシュな仕上がりが特徴のメルロー100%。今年の収穫分よりワイナリー建設地「新里町丙」の地名にちなみ、ワインの名前を「hinoe」として販売予定です。





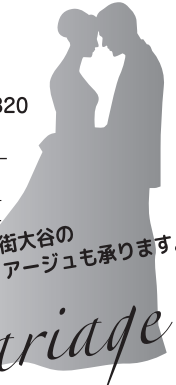
RELAIS & CHATEAUX *Chef Trophy 2019*  
**Otowa**  
*restaurant*  
 オトワレストラン

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)	6,000円
<small>(フランス地方料理をイメージしたコース)</small>	
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、大切にさせて頂きたい。  
 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頂きます。  
**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。



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)



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)



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。

- CEJ LA VIE  
セ・ラ・ヴィ
- ciel  
シエル
- mer  
メル
- 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

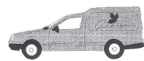
シテオーベルジュは、新型コロナウィルスの感染拡大防止のため、当  
 面の間、休業させて頂いております。状況を見ながら再開日程を検討さ  
 せていただきます。



【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。

[洋風弁当]

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

