

# ケ・セラ・セラ Que Sera Sera

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.69  
PRINTEMPS 2015



Slow Food®Japan

## スローフード・ジャパン全国大会 in とちぎ 前夜祭 2015.2.27 cité auberge

スローフードという言葉が唱えられ始めたのは1980年代中頃、イタリアにファストフード店が進出してきたことに伝統的な食が失われると危機感を持った人達の運動から始まったといわれています。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 としています。それ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。世界150ヵ国に支部を持ち10万人以上が参加しており、スローフード・ジャパンは支部の一つとして精力的に活動しています。

そのスローフード協会員が一堂に会するのが毎年行われる全国大会です。今年は会場に栃木県が選ばれ、大会の幕開けとなる前夜祭がシテ・オーベルジュで盛大に開催されました。イタリア・ブラのスローフード協会本部国際事務局長パオロ・ディ・クローチェ氏や著書『スローフードな人生!』で日本にスローフードを紹介した島村菜津氏をはじめ、全国のスローフード会員や食を愛する人達が集まること100名。エントランスのベジタブルアート、カンツォーネとアコーディオンのライブ演奏、那須ナチュラルチーズの作り手達のデモンストレーションなど、見て、聴いて、食べて、栃木スローフードを体験していただきました。



*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。





高良 康之 Yasuyuki TAKARA

高良シェフは2011年の第14回シェフスペシャルイベントやアラン・シャベル追悼ディナー、2015年のプレミアムヤシオマス試食会にもご参画を下さいました。日本屈指の花形グランシェフの再登場にどうぞご期待ください！

## 第24回シェフ スペシャルイベント 銀座レカン オトワレストラン 高良 康之×音羽 和紀×音羽 元 ジョイントディナー

1974年の創業以来、銀座の地で輝きを放つ銀座レカン。その輝きを生みだしている銀座レカン料理長高良康之氏をお迎えしてジョイントディナーを開催します。銀座レカンはビル建て替えのため現在は休止し、2017年春の再始動に向けて充電期間中です。“伝統のその先へ”受け継がれてきた伝統と銀座レカンの新た

な世界観のなかで、至福の時をお過ごし下さい。

■日時 2015年5月5日(火・祝)  
6日(水・祝)  
18:00より(開場17:30)

■会場 オトワレストラン

■料金 お一人様 12,000円

・お飲み物、サービス料10%、消費税は別途となります。

## 第5回 世界料理学会 in HAKODATE

料理人による料理人のための「料理学会 in HAKODATE(函館)」がスタートしたのは2009年。若き日を料理学会発祥の地、スペインのサン・

セバスチャンで過ごした函館「レストランバスク」深谷宏治氏が中心となり、気鋭の料理人たちが自らの料理哲学を熱く語り合う学会を立ち上げました。回を追うごとに日本のみならず世界の料理界が関心を寄せる集いになっています。

音羽シェフ発表テーマ

「地域に根ざす料理人の在り方・創業、地域とのつながり、次世代」

## 一般社団法人全日本・食学会主催 《全国料理学校勉強会vol.2岐阜》

全国の料理学校をめぐりながら著名料理人が講師を務める勉強会の第2回。今回のテーマは【食の現在・過去・未来「地方発信」】です。第1部：「発信力のある料理」デモンストレーション

村田吉弘(菊乃井/京都)

音羽和紀(オトワレストラン)

第2部：「地方発信とそのアピール方法」門上武司理事長がコーディネーターとなってディスカッション。

出演：村田吉弘、音羽和紀、高田晴之(たか田八祥/岐阜)

■日程 2015年4月12日(日)13:00~15:30

■会場 学校法人 石井学園城南高等学校(岐阜県)



<p><b>420</b> 函館市芸術ホール 10:30 開場 11:00 開演 18:00 終了</p> <p>11:00-11:15 【開会挨拶】深谷 宏治 (実行委員会代表)</p> <p>11:15-11:40 高橋 善 (美珠料理)</p> <p>11:50-12:20 音羽 和紀 (オトワレストラン)</p> <p>13:40-14:30 玉村 豊男 (ヴィラダスト ガーデンファーム &amp; フィナリー)</p> <p>14:40-15:30 【トークセッション】『北海道の島からテーブルへ Part1』</p> <p>coordinator ソライノミヅ (シゼントモエビキョウゴ)</p> <p>panelist 中道 博 (レストランモリエール)・横濱賢輔 (Restaurant MOYe Vie)</p> <p>塚田 聡幸 (パルコ札幌)</p> <p>15:40-16:40 【トークセッション】 藤田 隆三 (カンパサンス)・山本 征治 (日本料理 健将)</p> <p>16:50-17:40 オリオールカストロ (スペイン/Compartir/先エールブリ)</p>	<p><b>420</b> 交流パーティー 18:30 開場 19:00 開宴 函館国際ホテル</p>	
<p><b>421</b> 函館国際ホテル 9:00 開場 9:30 開演 18:00 終了</p> <p><b>Main Hall</b></p> <p>9:30-11:00 【トークセッション】『海と川の発展文化』</p> <p>coordinator 深谷 宏治</p> <p>panelist 森田 敦行 (アル・クッチャーノ)・高木 慎一 (日本料理 健将)</p> <p>山崎 隆 (レストラン山崎)</p> <p>11:10-12:00 山本 征治 (日本料理 健将)</p> <p>13:30-14:00 佐々木 賢 (島良屋)</p> <p>14:10-14:40 大野 翔也 (アルゼンチン/Tea Connection &amp; Green Eat)</p> <p>14:50-15:40 藤 隆野 (Landis Chen ランシュー・チン/台湾/Le Model)</p> <p>15:50-16:20 藤原 啓 (平八楽屋)</p> <p>16:30-17:00 川原 良彰 (ミ・カフェート)</p> <p>17:10-17:40 吉岡 武也 (北海道立工業技術センター)</p> <p>17:40-18:00 【閉会挨拶】 深谷 宏治</p>	<p><b>Room 1</b></p> <p>9:30-11:00 分科会 01 「オーナーシェフの仕事」</p> <p>coordinator 高橋 善</p> <p>panelist 小島 公夫・松光 勇</p> <p>13:30-14:00 分科会 03 「北海道の島からテーブルへ Part.2」</p> <p>coordinator ソライノミヅ</p> <p>panelist 横濱賢輔/塚田 聡幸</p> <p>15:50-17:20 分科会 05 「チョコレートは農産加工品」</p> <p>coordinator 深谷 宏治</p> <p>panelist 小川 隆子・鈴木 やす子・竹内 一裕</p>	<p><b>Room 2</b></p> <p>9:30-11:00 分科会 02 「日本産ワイン・チーズ・パン」</p> <p>coordinator 高橋 善</p> <p>panelist 芝賀 博幸/山本 博紀/松田 慎一</p> <p>13:30-14:40 分科会 04 「ガストロノミーの未来」</p> <p>coordinator 高橋 善</p> <p>panelist 石井 誠・宮藤 隆</p> <p>15:50-17:20 分科会 06 「魚の熟成」</p> <p>coordinator 深谷 宏治</p> <p>panelist 滝沢 真澄/坂井 貴博</p>
<p><b>421</b> 青函食材見本市 10:00-15:00 函館国際ホテル</p>	<p><b>421</b> コラボディナー 19:00 Start レストランバスク/ル・クリマ酒館/ラ・ターチ</p>	

### 対談講座

高幡不動尊金剛寺

## 川澄 祐勝貫主 と 音羽シェフ

関東三大不動の一つ、東京都日野市の高幡不動尊第三十三世貫主、川澄祐勝氏と音羽和紀シェフの対談講座が開催されます。仏教と料理、共に“修行”を経てきた二人が人の成長に不可欠なメッセージをお伝えします。

真言宗智山派 智山教化センター主催

## 第20回愛宕薬師フォーラム『叱られて学ぶ』

■日時 2015年5月18日(月) 14:00~16:30

■会場 別院真福寺 地下講堂(東京都港区愛宕1-3-8)

参加費は無料、どなたでも受講することができます。

(事前申込制)



## 毎月開催 シテ・オーベルジュパーティー

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きます。グループの方も、カップルも、

お一人でも、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

4/23(木) 「ロシア料理」  
5/28(木) 「ガーデンパーティー」  
6/25(木) 「ベトナム料理」

2015年2月14日(土)・15日(日)

主催：全日本司厨士協会栃木県本部・中禅寺金谷ホテル

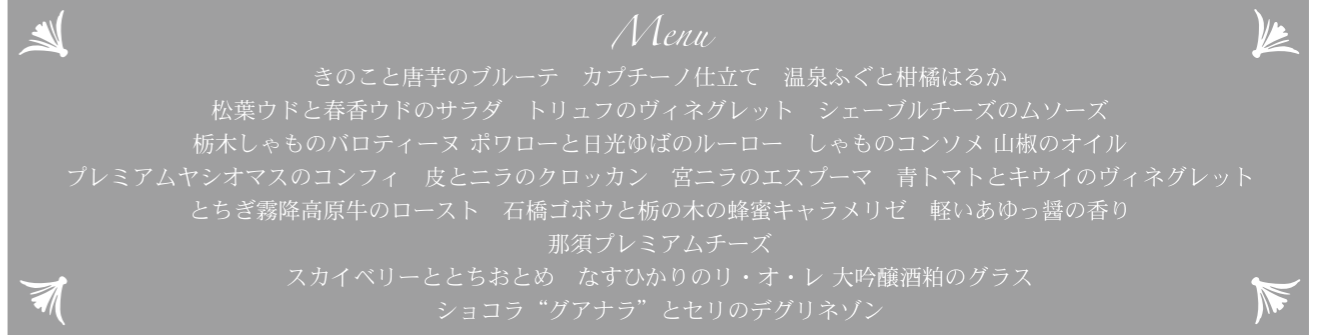
## とちぎテロワールと美食のアンサンブル 時代の先端を行く実力派キュイジニエ達と栃木プレミアム食材の出会い

Otowa Restaurant × 中禅寺金谷ホテル × LA CIME

『とちぎテロワールと美食のアンサンブル』の舞台となったのは日本が誇る名勝地・日光中禅寺湖の中禅寺金谷ホテルです。深々と降り積もる雪と静寂のなかで、3人のシェフ達による栃木プレミアム食材の饗宴は、熱く、華やかに開催されました。この舞台に立ったのは中禅寺金谷ホテル料理長として伝統を受け継ぐ増子陽。オトワレストラン料理長の音羽元。そして栃木県外からはミシュランガイド関西でも星を獲得している実力派、大阪「ラ・シーム」高田裕介。料理を支えるサービスは中禅寺金谷ホテル、オトワレストラン、シテ・オーベルジュ、宇都宮HACHINOJO。全日本司厨士協会の皆さん、調理師学校

の学生さん達も入り、若手からベテランまで揃い踏みの中禅寺金谷ホテルとしてお客様をお迎えしました。

栃木県は山河がもたらす豊かな恵みにより、質の高い農業、畜産業、養殖業が営まれてきました。それらが育んできた栃木のテロワール(風土)はこれからの栃木県の食・農・観光の未来のためにさらなる進化が求められるといえましょう。そのために生産者、料理人、食に携わる者すべてが手をとり合い、お客様に伝え続けていくことが大切です。そのことに参画したメンバーが気づき合えたことも、意義深いものでした。



### EVENT REPORT

## アルザス地方のワインと郷土料理の夕べ

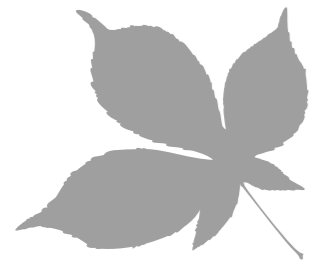
Laurent Barth氏の自然派ワインと栃木の旬を取り入れたアルザス料理をお楽しみいただきました。(2015年2月6日開催)



## Otowaもちつき大会

2014年のクリスマス営業を終えたオトワレストランでは、スタッフとその家族でもちつき大会を開催しました。つきたてホカホカのお餅のおいしかったこと！大人も子供もおなか一杯いただきました。





## 2015年・春 オトワレストランはネクスト・ステージへ

オトワレストランは4月1日(水)よりメニューを新たに次ステージへ進みます。昨年のルレ・エ・シャトー加盟や来るオリンピックイヤーに向けて県外や海外ツールの来訪など、より一層風土に根ざした料理への期待が高まることとなるでしょう。

素材の吟味、調理技術とホスピタリティの進化、居心地のよい空間、すべてにおきまして本質を求め、歩みをたゆませることなく進んでまいります。これからも皆様のおかげがえのない大切なひと時を、オトワレストランでお過ごし下さい。



### Otowa restaurant



■ ランチ、ディナー共通メニューとなります。  
【ランチ】金・土・日 【ディナー】火～土

#### Menu Provincial

メニュー プロヴァンサル(フランス地方料理) 6,000円  
(アミューズ、前菜2品、主菜、デザート、小菓子)

#### Image d'OTOWA

イマージュドゥオトワ 10,000円  
(アミューズ、前菜3品、魚料理、肉料理、デザート、小菓子)



#### Menu Relais & Châteaux

メニュー ルレ・エ・シャトー 15,000円  
ご来店の前3営業日までにご予約下さい。

※サービス料10%、消費税別途  
※スムーズに料理をご提供するために、  
テーブル内で同一のコースのご注文をお願い申し上げます。

#### 春のファミリーデー

ファミリーデーが始まります!  
ご家族が揃う会食には世代を超えてお楽しみいただける  
ファミリーデーを是非ご利用下さい。  
4月12日(日)、26日(日)、29日(水・祝)  
5月6日(水・祝)、24日(日)  
ランチタイム(12:00～14:00)にて承ります。

メニューファミリー 5,000円  
(前菜2品、メイン料理、デザート)

※サービス料10%、消費税別途

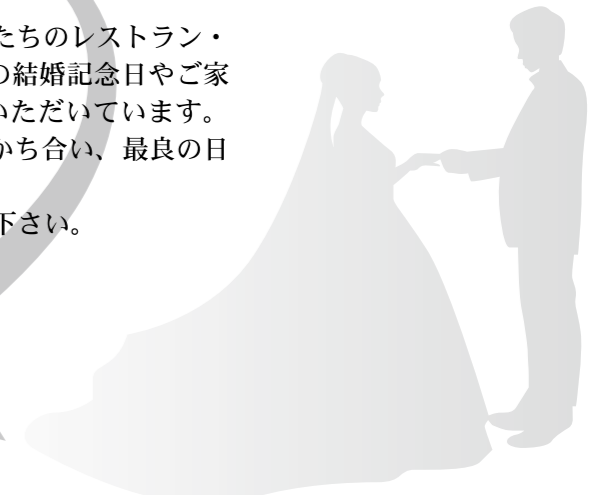
オトワレストラン Tel 028-651-0108



### Otowa mariage

いつもいらして下さるお客様のご希望から始まった私たちのレストラン・ウエディングは、始まりから30年を経た今も、お二人の結婚記念日やご家族のお祝いでご来店いただくなど、たくさんの幸せをいただいています。オトワ マリアージュはお二人とゲストが美味しさを分かち合い、最良の日となりますよう心を込めてお迎え致します。ご見学やご試食も承っておりますのでお気軽にお問合せ下さい。  
【オトワレストラン/シテ・オーベルジュ】

マリアージュデスク Tel 028-651-2320  
mariage@otowa-artisan.co.jp



### cité Auberge

レストラン&パーティー シテ・オーベルジュ

宇都宮の街中の姉妹店「シテ・オーベルジュ」は気軽なお集まりからご接待、パーティーまで使い分けていただけるレストラン空間です。

#### CEST LA VIE セ・ラ・ヴィ

mer  
メール

sol  
ソル

#### jardin ジャルダン

ciel  
シエル

#### 多国籍料理「セ・ラ・ヴィ」

おいしい料理とワインでワイワイガヤガヤ。グループ、カップル、お一人様もフランス・ビストロ料理を楽しめるレストラン・バー。(パーティー料理 3,000円～、フリードリンク可)

#### プライベートダイニング「メール(海)」「ソル(土)」

「海」「土」のイメージの個室ではコース料理をどうぞ。地方色豊かなフランス料理と栃木の旬をお任せコースで。(コース料理 6,000円～、～8名様)

#### アペリティフもお召し上がりいただけるテラス「ジャルダン」

#### パーティールーム「シエル」

20名様～100名様、着席・立食パーティーやウェディングを承ります。お得なパーティープランもご用意しています。(料理4,000円～6,000円)

シテ・オーベルジュ Tel 028-632-0402





# Terroir Tochigi

## プレミアムヤシオマスと 県産農産物を使ったメニュー提案会

主催：栃木県 協賛：プレミアムヤシオマス振興協議会  
とちぎ農産物マーケティング協会

2015年1月22日(木)



高良シェフ 安野料理長

講師 音羽和紀シェフ(オトワレストラン)  
安野耕三料理長(茶寮やすの)  
ゲスト 高良康之シェフ(銀座レカン)  
提案メニュー

口溶けの良さを生かした冷製や半生調理、身色の美しさを際立たせるオードブル、和の使い方など様々な可能性の提案です。

冷製	プレミアムヤシオマスのカルパッチョ 大根とプレミアムヤシオマスの燻製のサラダ
温製	スクランブルエッグとプレミアムヤシオマスの燻製 じゃがいもとプレミアムヤシオマスのポタージュ プレミアムヤシオマスとなすひかりのリゾット プレミアムヤシオマスのムース プレミアムヤシオマスの壺パイ包み
半生調理	プレミアムヤシオマスのコンフィ 那須の春香ウドとレフォールのソース トマトのサルサ/グリーンサルサ
和	プレミアムヤシオマスの押し寿司 プレミアムヤシオマスの味噌漬け焼き

ヤシオマスとは栃木県水産試験場で品種改良されたニジマスであり、県花のヤシオツツジの花に身の色が似ていることから命名され親しまれてきました。そのヤシオマスの飼料や育成方法を改良してオレイン酸の含有量を2倍にし、とろけるような食感と養殖魚特有のくさみを減らしたプレミアムヤシオマスがデビューしました。レストラン、ホテル、旅館の高付加価値メニュー食材として栃木県内のみならず全国にアピールする、その第一弾として、メニュー提案会が開催されました。会場のオトワレストランには生産者、料理人、飲食店関係者など約60名が来場して意見交換が活発に行われました。



## とちぎファーマーズと音羽シェフの会 Vol.8 「アスパラガス」上野ファーム



栃木県下野市のアスパラ生産者の上野和則さんは、独自の管理によりアスパラガスの木化(アスパラガスが自らの糖分を使って繊維質を固める自己防衛活動)を防ぎ摘みたての鮮度を保つことと有機

堆肥・有機肥料を中心に施肥設計し、化学肥料をなるべく使用しない栽培に取り組んでいます。また、養豚業と米麦生産農家の長男として大学で農業経営を学び、市場を通さずに消費者に直接販売する経営手法も確立なさいました。生産者であり経営者でもある上野さんのこれからの農業への熱い思いをお聞きます。上野ファーム <http://www.donet.ws/ueno/>

2015年5月25日(月) 14:00~15:30

会場 オトワレストラン 参加費 2,000円

\*ご参加いただける方は、プロの料理人やサービスマンや食に関係するお仕事の方の他、このような事にご興味をお持ちの一般のお客様も大歓迎いたします。(ご予約制)

## ~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 9:00~11:00

4月26日・5月24日・6月21日

- ◆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)

# Petite France



## ダヴィッド・トゥタン Restaurant David Toutain

2012年に来日し、オトワレストランや松本ヒカリヤニシでジョイントディナーを行ったダヴィッド・トゥタン氏をご自身のレストラン、Restaurant David Toutainをパリ7区にオープンしました。「すべての味わいは、自然に宿る」をコンセプトに、ノルマンディーの自然の恵みのなかで生まれ育った彼のアイデンティティと日本、シンガポール、ニューヨーク、カルフォルニア、コペンハーゲン、ベルギー、マドリードなど世界各地を訪れた経験が随所に表現されています。2015年フランスのミシュランガイドでも一つ星を獲得し、パリのみならずフランス全土のキュイジニエやグルメが関心を寄せるレストランです。

(Web Site <http://davidtoutain.com/>)

2012年のジョイントディナー



松本ヒカリヤ



David Toutain

1981年ノルマンディー生まれ。21歳で三ツ星パリ「アルページュ」スーシェフとなり、ピエール・ガニエール、ランブロワジー、マルク・ベラ、ムガリツ(スペイン)を経て渡米。ニューヨーク「コルトン」のシェフをつとめた後「アガベ・シュブスタンス」シェフに迎えられる。ミシュランに次いで人気のグルメガイドブック「ゴー・ミヨ」で「GRAND DE DEMAIN」(明日を担う料理人)に選ばれる。

## 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 北海道札幌市「モリエール」オーナーシェフ 中道 博氏



円山公園の緑を望む閑静な場所に佇む「モリエール」は、北海道の恵みを誰かが心から楽しんでいる雰囲気満たされています。ミシュランガイド北海道版では三ツ星を獲得し、2014年にはルレ・エ・シャトーにも認証され、名実ともに北海道のみならず日本を代表するレストランと

いえましょう。中道氏はオーナーシェフとして調理場に立つ一方で真狩村のオーベルジュ「マッカーリーナ」、JA美瑛のアンテナショップ、プロの料理人が学ぶ「美瑛料理塾」など、北海道の食の活性化のために多角的な取組を続けており、平成23年度料理マスターズとして農林水産省より顕彰されました。その縦横無尽の活躍ぶりがNHK「プロフェッショナル」で特集されたことは記憶に新しいところです。

北海道札幌市中央区宮ヶ丘2-1-1 Tel011-631-3155



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て、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、キッシュやグラタン、ハンバーグなどの温惣菜、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惣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



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、交流す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、パーティーまで、あらゆるシーンでご利用下さい。

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、日曜日ディナー

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



RELAIS & CHATEAUX

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。



■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、ご法事等の弔事も承っております。

■パーティーもどうぞ

アトリウムでの小パーティーや貸し切りのお集まりは着席/立食承ります。

■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、食育講座などコーディネートいたします。

■ランチ、ディナー

メニュー プロヴァンサル(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・サービス料別途



© 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

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 水休 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

・ランチセット 2,000円

(前菜、メイン、デザート)



オトワレストラン 営業ご案内

ゴールデンウィーク  
4月29日(水・祝)~  
5月4日(月・祝)  
ランチ・ディナー共に  
営業いたします。

シェフスペシャルイベント  
5月5日(火・祝)・6日(水・祝)  
銀座レカン高良康之シェフ  
ジョイントディナー

ファミリーデー(ランチ)  
4月12日(日)、  
26日(日)、29日(水・祝)、  
5月6日(水・祝)、  
24日(日)

Recruit

お問い合わせ info@otowa-artisan.co.jp

ルレ・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

