

# ケ・セラ・セラ Que Sera Sera

RELAIS & CHATEAUX  
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.107

AUTOMNE 2024

## 一般社団法人 国際食文化交流協会

フランス料理人、三國清三シェフが代表理事を務める(一社)国際食文化交流協会は子どもの味覚教育、食文化を通じた国際交流、料理人の情報交換、研究会等を行っています。世界各国・地域の食文化の多様性、創造性を探求し、食文化の交流を通じて人々の幸福と世界平和への貢献に寄与することを目的に、2016年に設立された協会です。年に一度催される総会では料理人、飲料、観光等のスペシャリスト、企業人、研究者といった会員が参集し、食育の活動報告や食と自然環境の関係性についての研究発表により、会員相互の意識向上を図っています。音羽和紀シェフは運営委員として協会の活動に参画しています。

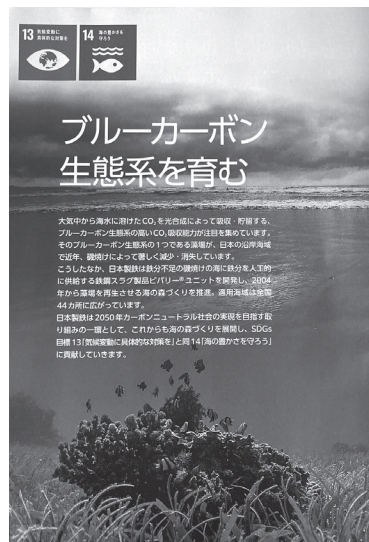
### 2023年度総会

開催日 2024年7月30日

会場 ラー・エ・ミクニ(東京国立近代美術館内)

- ・2023年度活動報告(奥協裕理事/オフィスオクワキ代表、元ヤヨイ食品代表取締役)
- ・食育活動実施報告 オトワレストラン 音羽和紀  
ピノロッソ 赤松健司シェフ
- ・Kidsシェフについて ヤヨイサンフーズ 吉里麻衣子氏
- ・活動報告 三國清三代表理事
- 〈特別講演〉 Fisk Japan株式会社 代表取締役 片野歩氏  
「魚が消えていく本当の理由」\*映像 鉄のチカラで海をきれいに
- 〈特別講演〉 日本製鉄株式会社技術開発本部先端技術研究所  
環境基盤研究部課長小杉知佳氏  
「日本製鉄の海の森づくり~海洋環境改善、  
生物多様性、CO<sub>2</sub>削減への貢献~」

〈懇親会〉 挨拶 茂木友三郎氏(キッコーマン株式会社取締役名誉会長)



〈特別講演〉日本製鉄株式会社 小杉知佳氏  
「日本製鉄の海の森づくり  
~海洋環境改善、生物多様性、  
CO<sub>2</sub>削減への貢献~」

<p>片野歩 Fisk Japan株式会社 CEO 1990年より25年間、毎年ノルウェーを主体とする北欧諸国との水産物の貿易に携わる。北欧諸国との太いパイプ。</p> <p>■連載中 ・東洋経済オンライン(2022年ニューウェブ賞 受賞) ・Wedge ONLINE ・YouTube おさかな研究所</p> <p>■実績 ・シーフードチャンピオンアワード(米国)最優秀賞 国際サステナビリティ協議会(2015年・政策提言部門)</p> <p>(著書) ・日本の水産資源管理(慶応大学出版会) ・日本の漁業が崩壊する本当の理由(ウェッジ)他</p>	
---	--

〈特別講演〉 Fisk Japan株式会社 片野歩氏  
「魚が消えていく本当の理由」

### 代表理事 三國清三氏

「オテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ。四ツ谷の同店は1985年に開業して以来、日本のフランス料理界をリードする店として存在し続けました。三國シェフはフランスのグランシェフ達から受け継いだフランス料理の伝統を、日本人ならではの感性でフランス料理に昇華させた“ジャポニゼ”を確立しました。また、料理のクリエイションのみならず、日本の食文化の底上げや子ども達の食育といった社会貢献活動に取り組み、現在は新たな店舗展開、YouTube、出版など精力的に活動。



久しぶりの再会を果たした三國シェフと音羽シェフ

*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。



## 「『MICE都市』の創造に向けて一産官学民による誘致戦略を考える」

2024年7月2日

MICEとは、企業等の会議(Meeting)、企業等の行う報奨・研修旅行(インセンティブ旅行)(Incentive Travel)、国際機関・団体、学会等が行う国際会議(Convention)、展示会・見本市、イベント(Exhibition/Event)の頭文字を使った造語で、これらのビジネスイベントの総称です。各都市では、MICE誘致による地域経済活性化が期待され、アフターコンベンション(宿泊・食・観光)の魅力発信も含め、様々なマーケティングがなされています。MICE都市を目指す宇都宮市の方向性、誘致戦略について、他都市の事例を踏まえ、考える、シンポジウムが開催されました。



基調講演では横浜市にぎわいスポーツ文化局観光MICE振興部長正木章子氏より「MICE誘致のための都市づくり」をテーマに、パシフィコ横浜(横浜国際平和会議場)の事例をもとに、グローバルMICE都市横浜の取組と今後のビジョンを共有しました。また、新潟観光コンベンション協会副理事長木村勇一氏、宇都宮観光コンベンション協会常務理事の鈴木孝美氏より、各都市の現状と課題が報告されました。続いてコンベックス代表取締役専務西川洋子氏より、MICE誘致には宿泊施設の整備、情報発信等の多言語化が欠かせないといった具体的な意見が提示されました。会場で聴講した音羽和紀シェフは、国内外のお客様を迎えるレストランとしても宿泊施設の整備は重要と捉えており、宇都宮の食観光発展のためにも喫緊の課題と意見を述べました。

(画像提供/宇都宮共和大学)

### プログラム

【基調講演】MICE誘致のための都市づくり  
(正木 章子氏 横浜市にぎわいスポーツ文化局観光MICE振興部長)

【事例紹介】各都市に学ぶMICE誘致戦略  
・(公財)新潟観光コンベンション協会副理事長 木村 勇一 氏  
・(一社)宇都宮観光コンベンション協会常務理事 鈴木 孝美 氏  
・(株)コンベックス代表取締役専務 西川 洋子 氏

【パネルディスカッション】「各都市に学ぶMICE誘致戦略」  
・パネリスト  
宇都宮市魅力創造部長 安納 正和 氏  
(株)コンベックス代表取締役専務 西川 洋子 氏  
(公財)新潟観光コンベンション協会副理事長 木村 勇一 氏  
(一社)宇都宮観光コンベンション協会常務理事 鈴木 孝美 氏  
横浜市にぎわいスポーツ文化局観光MICE 振興部長 正木 章子 氏  
・進行 宇都宮MICEネットワーク会長 須賀 英之 学長

## 第18回 宇都宮市食育研究大会

2024年8月9日  
主催:宇都宮市学校給食研究会  
宇都宮市教育委員会



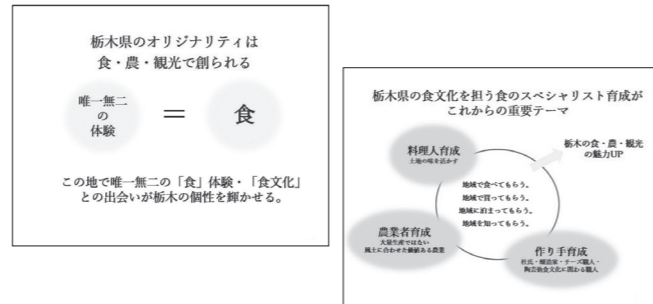
宇都宮市学校給食研究会、宇都宮市教育委員会主催による第18回宇都宮市食育研究大会が田原コミュニティプラザで開催され、音羽和紀シェフが講演を行いました。講演は「次世代の子供たちに伝えたい食—地域に根ざす料理人の歩み—」をテーマに、料理人としての生き方を通して、地域に根ざす意味、子供たちの食教育への思いをお伝えしました。校長、副校長、栄養教諭、学校栄養職員等約170名の参加者が熱心に聴講し、「夏休み明けの業務に役立てたい」、「素材にもっと丁寧に向き合いたい」といったお声をいただきました。

## 宇都宮商工会議所研修会

2024年7月12日

宇都宮商工会議所は2023年に創立130周年を迎え、地域経済発展の根幹を担う経済人による地域に根ざした総合経済団体として、宇都宮の街づくりに寄与してきました。

このたび、会員相互の懇親ならびに研修会がオトワレストランで開催され、研修会では「栃木の食・農・観光の未来」と題し、オトワレストラン音羽和紀シェフとルレ・エ・シャトー執行委員音羽香菜が講演を行いました。



「栃木の食・農・観光の未来」講演資料より



## Sea Dream Vol.38 このシェフに・ひと皿あり 土田美登世

『Sea Dream』誌上で食の編集者・大学講師の土田美登世氏による連載「このシェフに、ひと皿あり」でオトワレストランを取り上げていただきました。料理専門誌の編集長を歴任し、長く食業界を見つめる土田氏ならではの視点で綴られた文章です。



栃木から世界に向けてフランス料理を発信し続けたい — 1990年代前半、宇都宮の「オトワレストラン」の音羽和紀さんから初めてこの言葉を聞いたとき、意味がよくわからなかった。日本でトップを走るフランス料理店は大都市でこそ輝きを放つものだと思っていたからだ。音羽さんは日本人がまだフランスへ行くことが珍しかった1970年代初頭に、アラン・シャペルのもとへ日本人として初めて修業に入った。シャペルは故人だが今なお世界中の料理人からリスペクトされている20世紀を代表するシェフの一人である。シャペルのもとに、それも日本人で初めてという音羽さんの肩書は東京でこそ生きると思っただし、失礼ながらも栃木という地にガストロノミーという言葉がどうもしっくりこなかった。フランスに精通する人たちは「フランスでは地方にこそわざわざ行きたくなる名店がある」とは言っていたが、料理業界誌の新人編集者の無知な私には響かず、栃木にこだわる音羽さんの真意がよくわからなかった。

あれから30年。冒頭と同じ言葉を、今、目の前にいる音羽さんは変わらず語っている。そして今という時代はというと、多くの料理人たちが地方に目を向けるようになっていく。地方ならではの開放感、自然、そして個性的な食文化を感じて楽しみ、そこに彼らの独創的な感性を織り込んだ「ローカルガストロノミー」という言葉が目ざされるようになった。音羽さんの30年前、いや料理人になってからだから40年以上前から抱いている夢と理想に、時代が追い付いてきたということか。そして私もようやく、経験値ができたぶんだけシェフの当時の思いが理解できるようになった気がしている。

アラン・シャペルのあるフランスのミヨネーは、まわりに何も無い小さな村で、交通の便も悪いと聞く。でも世界中からシャペルの料理を求めて人が集まっていた。フランス料理店が、シェフが、地域の重要な文化拠点になっているんだと、事あるごとに音羽さんから聞いていた。そしてさらに、音羽さんが言い続けていた言葉がある。「一代限りではせっかく根づいた文化が消えてしまう」と。

本連載の「このシェフに、ひと皿あり」というタイトルは、今回に関しては正確にいうと「このシェフ(の息子)に、ひと皿あり」だ。前ページの料理は長男の元さんが作った。現在の「オトワレストラン」の総料理長である。レストランでは次男の創さんが料理のサポートとサービスを担当し、長女の香菜さんはレストランの別プロジェクトを運営している。子どもたちが引き継いでいるのだ。音羽さん曰く「そそのかした」そうだが、強制されたわけでもなく、ごく自然に3人の子どもたちはここにいて、そして、彼らなりの「オトワレストラン」を表現している。その一つが今回の皿だ。栃木の野菜を生、焼く、蒸す、煮る、揚げるなど、それぞれの野菜にふさわしい料理法でまとめ、長く生産者と縁のある伊達鶏のブイヨンと地元の豆乳をベースにしたソースをかけた元さんのスペシャルリテだ。音羽さんだったらどう表現しただろう? 伊達鶏をポワレにして、あるいはヤシオマスをコンフィにして、とれたての栃木野菜にとっておきのソースを添えて、かな?

時代は移り変わる。料理も移り変わる。だが、ぶれようもない「何か」は受け継がれていく。何かとは夢であり、魂であり、希望であり、文化であり。音羽さんは40年以上ものときをかけてそれらをまとめ、強靱な見えぬ柱とした。それはやがて孫たちの世代にも受け継がれ、また新たな「何か」を持って、「オトワレストラン」は未来へ続いていくのだろう。

## 追悼 ミッシェル・ゲラールシェフ



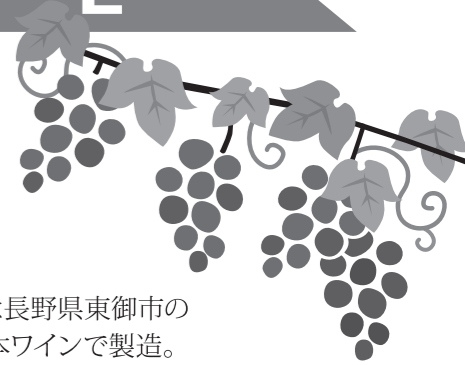
2014年、パリで再会したゲラールシェフと音羽。

さる8月、フランス料理界のグランシェフ、ミッシェル・ゲラール氏が逝去されました。ゲラールシェフは70年代のヌーベル・キュイジーヌを牽引した一人で、美味しく健康に良い「キュイジーヌ・マンスール」を確立しました。美食と健康志向の両立は革新的であり、ガストロノミー界を席巻しました。パティシエから料理人に転身し、時代の変化をキャッチして、常に料理をアップデートしてきたゲラールシェフ。企業のコンサルティングでは多様な角度から美食と健康に貢献してきました。

音羽和紀シェフは、「アラン・シャペル」での修業の後、シャペルシェフの紹介によりゲラールシェフのもとでも修業しました。ゲラールシェフの料理人としての在り方に多くを学び、現在に至るまで多くの気づきをいただきました。

ミッシェル・ゲラールシェフのご冥福を心よりお祈り申し上げます。

# 料理人×職人×生産者の絆が育む「国産ワインビネガー」への情熱 「芳醇 Riche Fermenter(リッシュ フェルメンテ)」



「芳醇 Riche Fermenter (リッシュ フェルメンテ)」は、キューピー醸造株式会社が創業60周年の節目に最高峰のビネガー造りに挑戦するべく開発した国産ワインビネガーです。一般に流通しているワンビネガーは海外産が多数を占め、ブランドによって風味が統一されています。しかし「リッシュ フェルメンテ」は、製造年ごとにワイン産地を変え、原料ワインに寄り添ったワインビネガーに仕上げることがコンセプトにしています。初年度の2022年は栃木県足利市ココ・ファームワイナリーの国産カベルネ・ソーヴィニヨン58%、カベルネ・フラン42%の日本ワインを使用。

まろやかな酸味と旨みが素材の味を引き立てる赤ワインビネガーになりました。つづく2023年は長野県東御市の日本ワイン農業研究所「アルカンヴィーニュー」で作られた国産メルロー88.5%、シラー11.5%の日本ワインで製造。まろやかな酸味と旨みにフルーティーさが加わり、料理の輪郭がよりクリアになる赤ワインビネガーでした。そして3年目の2024年は山梨県笛吹市ルミエールワイナリーとの連携です。赤ワインビネガーに加えて白ワインビネガーもデビューするとあり、国産ワインビネガーの進化にますます期待が高まります。

## 出会いから生まれた最高峰ワインビネガー



2024年の「リッシュ フェルメンテ」のパートナーは山梨県笛吹市ルミエールワイナリーです。ルミエールワイナリーは130年以上の歴史を持つ日本屈指の老舗ワイナリーです。創業の降矢家はおよそ900年以上この地を護っていた家柄で、江戸時代よりブドウ畑を所有。明治18年(1885年)に降矢徳義氏が降矢醸造場(後に甲州園、現在のルミエールワイナリー)を創設しました。

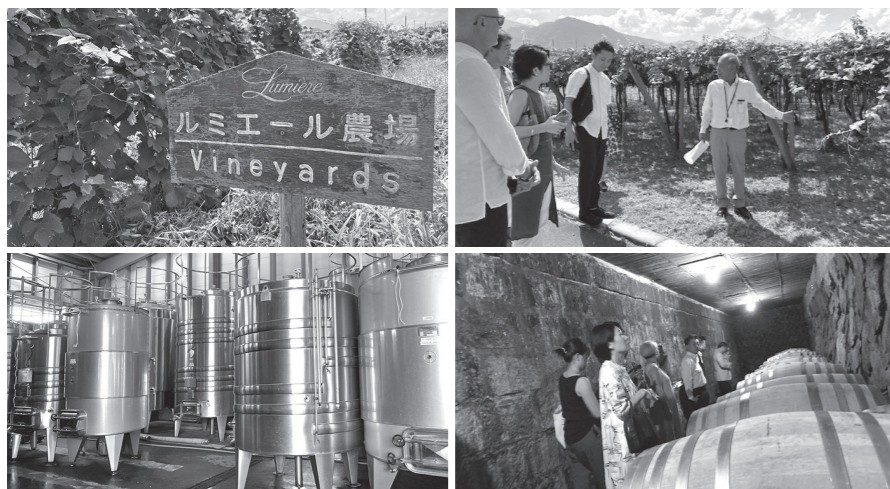
ルミエールワイナリーとキューピー社の縁はキューピー創始者の中島董一郎氏がマヨネーズの開発・販売をスタートした大正時代にさかのぼります。キューピーマヨネーズは卵黄のみで製造されるため、余剰卵白の活用法を案じていたところ、ルミエールワイナリーでワインをろ過する過程で卵白を使うために取引に至った経緯がありました。日本の食文化を開拓し、美味しく、価値あるものを造り続ける共通の想いが、大正、昭和、平成の時を経て、令和で再び出会ったのかもしれない。

### 音羽シェフと「リッシュ フェルメンテ」の出会い

洋風酢のパイオニアとしてお酢造りに取り組むキューピー醸造 依田晃社長とキューピー醸造開発担当の皆様、料理人として本物のビネガーを求めていた音羽シェフ。地域の特徴を活かした日本ワインによるテロワール(風土)に寄り添うビネガー開発への情熱が重なり、最高峰ワインビネガー開発のプロジェクトが始動し、「リッシュ フェルメンテ」が誕生しました。



## ルミエールワイナリーツアー



創業時から「本物のワインは本物のブドウから」をモットーに、ルミエール農場では雑草を生かした「草生栽培」、人工的に耕さない「不耕起栽培」による土づくりを行っています。手作業により収穫されたブドウは最新の設備で醸造され、地下セラーでの熟成を経てワインになります。



### ～石蔵発酵槽～

100年以上前に構築された日本初のヨーロッパ型横蔵式地下発酵槽は登録有形文化財と日本遺産の構成要素にそれぞれ認定され、現在も使われています。

## 2024年限定醸造 芳醇 Riche Fermenter 白ワインビネガー・赤ワインビネガー



2024年製「リッシュ フェルメンテ」は、白ワインビネガーはルミエールの甲州100%の日本ワイン、赤ワインビネガーはルミエールのマスカット・ベリーA100%の日本ワインを原料としています。原料のワイン選びから始まり、日光の水による酢の発酵、木樽熟成など、細部に至るまで妥協しないこだわりをもち、洋風酢のパイオニア、キューピー醸造社として最高峰のワインビネガーが生まれました。

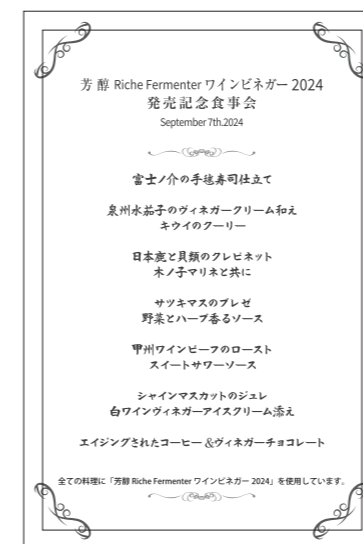
音羽和紀シェフは、「リッシュ フェルメンテ」の開発に初年度より携わってきました。料理人が使いたくなるビネガーとは? 創作のイメージーションにつながるビネガーとは? 開発チームと共に試行錯誤を重ねながら、最高峰ビネガー製造を縁の下で支えています。



## 芳醇 Riche Fermenter 2024 発売記念食卓会

2024年9月7日

「リッシュ フェルメンテ2024」発売記念食卓会がルミエールワイナリーのレストラン「ゼルコバ」で催されました。記念食卓会には、ルミエールワイナリーの歴史を築いてきた関係者、山梨県の観光・飲食関係者、料理人、料理家、プレス等が集い、「ゼルコバ」広田昭二グランシェフによる「リッシュ フェルメンテ」を使いこなしたコース料理を楽しみました。



ワインビネガーを手にするキューピー醸造 依田晃社長とルミエールワイナリー 木田茂樹社長



国産ワインビネガーに注目するシェフ達。左よりゼルコバ広田昭二シェフ、アクアパッツァ日高良実シェフ、東京ドームホテル鎌田昭男名譽総料理長、日本ホテル中村勝宏統括名譽総料理長、富士物産トウサクシェフ、音羽和紀シェフ、創シェフ。



## auberge・Otowa restaurant 卒業生のお店 3

1981年に「カフェ・レストランオーベルジュ」を創業して以来、たくさんの若者が、「オーベルジュ」や「オトワレストラン」で、無我夢中の毎日を共に歩んでくれました。やがて海外や東京で活躍の場を開拓しているメンバーもいれば、地元で根ざして地域の食を良くしようと奮闘しているメンバーもいます。かけがえのない私たちの仲間を紹介します。美味しいひとときを過ごす際にはぜひお訪ねください。(音羽 和紀・道子)



**Punto 大谷町食堂**  
宇都宮市大谷町1152



ガソリンスタンドの面影を残す外観が印象的なPunto大谷町食堂。Puntoはイタリア語で“点”を意味し、大谷町の拠点の一つになればという願いが込められています。店主の高橋知也さんによるイタリアンベースの本格的な料理を、昼は人気のパスタや軽いコースで、夜はアンティパストや一品料理をワインと一緒に楽しめます。家族や仲間とワイワイガヤガヤ、リラックスしたひとときを過ごせるお店です。大谷音楽クラブのライブイベントもしばしば行われ、食と音楽で大谷を盛り上げています。



## Panification U

**Panification U**  
宇都宮市双葉2-9-35  
(近日店舗移転予定)



パニフィカシオンユーは自家製天然酵母でハイレベルなパンを造り続ける氏家由二さんのブーランジュリー(パン屋)です。当初は料理人だった氏家さんはパン造りの面白さに目ざめ、フランス人シェフの名高いブーランジュリーで製パン技術や料理とパンの関係性、フランス食文化を学び、宇都宮で開業しました。バラエティ豊かな食事に合うパン、厳選素材のサンドイッチや惣菜パン等々、本物志向のパンを目あてに各地から顧客が訪れます。パン造りに情熱を傾ける氏家さんを支えるのはマダム真子さん。お店でお客様を迎え、SNSで日々のパンの焼き上がりや細やかに発信して、お客様とお店をつないでいます。



### 宇都宮大学農学部 レストラン見学&レクチャー

宇都宮大学テロワールコーディネーター音羽和紀/講師 音羽香菜

2024年9月4日

宇都宮大学農学部の体験型授業の一環として、オトワレストランの施設見学とレクチャーが実施されました。参加したのは宇都宮大学大学院生、全国から実習に集まった学生、特別聴講生ら26名。レクチャーではルレ・エ・シャトー執行委員の音羽香菜が、世界のトップレストラン・ホテルと地域の農の関わり方、環境への配慮、食観光の方向性など幅広く話すとともに、オトワレストランの成り立ち、レストラン経営等について伝えました。そして、宇都宮大学農学部附属農場で生産している生乳、米、和梨を使ったデザートを試食により、レストランと農の強い結びつきが、地域の食の豊かさを発信するためには欠かせないことを学生さん達に実感していただきました。



#### —宇都宮大学農学部 長尾 慶和教授より—

農学部の学びは栽培・飼育から野菜・果実・生乳等の生産までをカバーしていますが、食や食の周辺のホスピタリティなどは全く学ぶことができません。地産地消を大切にしつつ、それらを世界のトップレベルで提供するオトワレストランにおける試食などの体験的な学びは、学生たちに農に関する学びの意義を再認識させる貴重な機会となりました。また、それに真正面から向き合い、ホスピタリティのプロフェッショナルリズムに挑戦し続ける香菜さんの熱意と今後に対する明確なビジョンは、これから人生の進路を選択してゆく学生たちにとって力強いエールになったことは間違いありません。私自身も、動物に関するプロとして、動物のために生きているのか、生きるために獣医師や動物学の専門家として活動しているのか、考えを巡らせながら伺っていました。最後にコメントをいただいた音羽シェフからは、衰えることのない食に対する情熱と家族やスタッフに対する深い愛情が感じられました。今年も貴重な時間をありがとうございました。



—学生さん・先生さんより—  
—消費者として、日々の食について改めて考えることができました。持続可能性を踏まえて、自分の学んでいることと食がどのように関係しているのか、見直してみたいと思います。

附属農場産の梨やお米、牛乳がこんなにもおいしいデザートになって感動でした。提供されるまでのワクワク感やデザートの見え目やお店づくりにとても力を入れて、お客様に楽しんでもらうための工夫が凝らされていてお店のこだわりを感じました。



## ルレ・エ・シャトー 日本・韓国支部総会開催

2024年7月8日・9日



長野県松本市の屏温泉明神館でルレ・エ・シャトー日本・韓国支部総会が開催され、支部に加盟する20施設のオーナー、シェフ、そしてフランスからはローラン・ガルディニエ会長、経営本部のアンソニー・ラース、エリザベスが来日。日本・韓国支部各施設の今後のアクションプラン、サステナビリティの取組発表、ルレ・エ・シャトーとして目指す方向性が共有がされ、世界のラグジュアリーツーリズムをリードする立場としての在り方を再認識した総会でした。



Laurent GARDINIER(ローラン・ガルディニエ)会長、Anthony TORKINGTON氏、Lars SEIFERT氏らと意見交換をする日本支部メンバー。

ルレ・エ・シャトーは1954年に創立し、70周年を迎えた現在、65カ国、580のホテル・レストランが加盟しています。ルレ・エ・シャトーが掲げるビジョンに賛同し、厳しい入会審査を経た世界の加盟施設は、高品質なサービスと地域性を活かした唯一無二のおもてなしで顧客を迎えています。

オトワレストランは2014年に加盟し、今年で10周年を迎えました。

## 日本のメンバー

日本では、1988年に最初のメンバーが加盟し、以降一軒ずつ会員を増やし日本支部が発足。現在は、ホテル・旅館12施設、レストラン店舗の計19の会員メンバーで構成されています。





RELAIS &amp; CHATEAUX

ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O)  
ディナー 水~日 17:30~19:00 (L.O) Tel.028-651-0108  
定休日 月曜日・火曜日  
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。

宇都宮市西原町3554-7  
Tel.028-651-0108

## 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。

mariage

## Otowa 栃木テロワール・フレンチ

- ・バースデー、結婚記念日、慶事、弔事といった節目のお食事に。
- ・大小パーティー、講演会、音楽会など、貸切やゾーン貸切のご相談を承ります。

メインダイニング 約50席

個室2部屋 (6~8名様用、4~6名様用) 個室料金として別途 5,500円(税込/1室)頂戴いたします。

お子様をお連れしてのご来店の際はご予約時にご相談下さい。

ルレ・エ・シャトー	17,000円
ルレ・エ・シャトー(メイン和牛フィレ)	20,000円
イマージュ ドウ オトワ	13,000円

※表示料金にサービス料10%、消費税が加算されます。

お料理に合わせたワインペアリングや  
サプライズの花束オーダーも承ります。



©Ryo HATA



OTOWARESTaurant

## オトワレストラン 『おせちオードブル 二段重』

# 2025

Otowa 料理人チームがすべてお作りする「おせちオードブル」。  
厳選した栃木食材とフレンチの贅のマリアージュを今年もおたのしみください。

4~5人前/54,000円(税込)  
・送料別途  
・ご配送は12/31着にて承ります。  
・店頭お渡しは12/31のみとなります。  
・消費期限 2025年1月2日  
【ご注文方法】  
10月上旬より、オトワレストランと  
オンラインショップで承ります。



Otowa オンラインショップ

オトワレストランのクリスマス  
聖夜を祝うノエルコースをお楽しみ下さい  
12/18(水)~12/25(水)

- ・ご予約はご来店日の2か月前より承ります。
- ・期間中のディナーおよび金、土、日のランチもノエルコースのみのご用意となります。

「シュトーレン」は11月上旬よりオンライン  
ショップにてご予約を承ります。

## Reservation



オトワレストラン  
オンライン予約  
(Table check)



お問合せフォーム  
(8名以上のご予約・その他お問合せ)

※オンライン予約は24時間お受け付けいたします。  
※8名を超えるご予約はお問合せフォームより承ります。  
※オンライン画面上ご予約不可と表示されている場合もお席をご用意できるお日にちもございます。お問合せフォームにてご確認ください。



デリカショップ オーベルジュ  
東武宇都宮百貨店B1  
Tel.028-636-2211(代表)



オーベルジュ オトワ  
ウツノミヤテラス 2F  
宇都宮市宮みらい 1-1  
Tel.028-666-7701



AUBERGE.OTOWA



東武宇都宮百貨店B1

ご家庭で楽しめるフレンチデリカをお作りして40年。サラダ、オードブル、メイン料理、スイーツまで取り揃え、ドレッシングやマヨネーズはすべて自家製で安心安全な洋惣菜をご提供しています。



地元食材の焼き菓子とフレンチ惣菜。カウンター席ではコーヒーやソフトクリームをどうぞ。宇都宮駅東口より直通路がごございます。

