

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.111

AUTOMNE 2025

Memorial

『森は海の恋人』 畠山 重篤さん



宮城県気仙沼市舞根の養殖漁師、畠山重篤さんが2025年春、天国へ旅立ちました。

—『この地でフランス料理をつくり続けていく』音羽 和紀著(柴田書店)より—

宮城県気仙沼で、牡蠣やホタテの養殖業を営む畠山重篤さんは、森、川、海の関係に目をむけた活動や著作でも広く知られる。1989年より「牡蠣の森を慕う会」を仲間とともに立ち上げ、「森は海の恋人」をキャッチフレーズに、漁民による植林活動を続けてきた。畠山さんの作る牡蠣はすばらしく、その活動にも感銘を受けた僕は、何度か宇都宮にも来ていただいて、自身の活動についての話をさせていただく機会を作っている。

牡蠣は僕の好きな食材のひとつでもある。シーズンになると届けていただくおいしい牡蠣を、毎年楽しみにしている。

『食を考えるフォーラム —農水産物の品質と美味しさ—』

1996年2月、栃木県文化センターにおいて「第1回 食を考えるフォーラム —農水産物の品質と美味しさ—」が開催されました。生産、流通、料理、それぞれの分野で信念を持ち取り組む食のプロフェッショナルが語り合うフォーラムは、音羽和紀が発起人となり、パネリストとして畠山重篤さんも登壇。食と自然環境のつながりの重要性をいち早く提唱してくださいました。畠山さんら食環境の向上に取り組む生産者の思いを受け、「食を考えるフォーラム」は1998年に第2回を開催しました。



パネリスト

永田農業研究所 永田 照喜治氏
水山養殖場 畠山 重篤氏
伊達物産 清水 道夫氏
三春ファーム 小松 賢司氏
新宿中村屋 二宮 健氏
音羽 和紀
コーディネーター
松成 容子氏

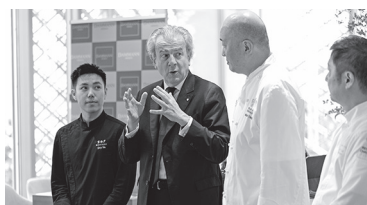
※所属、役職等は開催時のものとなります。

畠山さんと出会えたことにあらためて感謝申し上げます
安らかな眠りにつかれますよう 心からお祈りいたします

Auberger
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。



ガルディニエ会長と「日本料理 銭屋」高木慎一朗氏、「ザ・キタノホテル東京」加茂健氏
ディレクター他加盟施設のオーナーとシェフ、オトワレストランからは音羽創と音羽香菜が参加し、世界のラグジュアリートラベルの現況報告、各施設のサステナビリティへの取組などが共有されました。

ルレ・エ・シャトーの支部総会がザ・キタノホテル東京において開催されました。フランスよりローラン・ガルディニエ会長と本部メンバー、中国支部、日本支部からは齊藤忠政支部長（明神館・ヒカリヤ ニシ）、西出裕加子

「ザ・キタノホテル 東京」について

東京オリンピックを控えた1964年、高級アパートメントホテルの草分けとして、千代田区平河町にホテルの前身「北野アームス」が誕生しました。設計者は東京芸術大学 吉村順三名誉教授で、オープン当初より要人の常宿となりました。同じ頃、ニューヨークで世界博覧会の日本館建設に携わった創業者の北野次登氏により、1973年、マンハッタン街に「ホテル キタノ」をオープン。アメリカ東海岸で日本人がホテルを経営するのは前例がなく、当時のニューヨーク市長（代理） ジョン・リンゼイ氏からは「ニューヨーク市の鍵」を授与されました。第二次世界大戦後、日米両国の新時代を切り拓く架け橋となり、ニューヨークで単一オーナーとして50周年を迎えました。そして2019年、「北野アームス」はラグジュアリーブティックホテル「ザ・キタノホテル東京」として生まれ変わり、「For Comfor+快適さを求めて」をコンセプトに世界各国のゲストを迎えています。

佐賀県「SAGA ガストロノミー会議」音羽 香菜が登壇します

佐賀県の有益な資源である「食材」と「器」を「料理人」の感性で磨き上げる「SAGA ガストロノミー会議」が開催されます。オトワレストラン音羽 香菜は、料理業界で活躍する女性たちとのディスカッションで登壇します。

〈日程〉2025 年 10 月 18 日(土)、19 日(日)
〈会場〉佐賀県立博物館・美術館、café TRES



東京ドームホテル開業 25 周年記念

世界のソムリエ田崎真也と名誉総料理長鎌田昭男の饗宴

2025年6月2日



長きにわたり料理人同士の交流が続く鎌田シェフと音羽和紀シェフ。音羽シェフはこの会に出席させていただき再会をはたしました。

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に2000年6月1日に開業し、今年で25周年を迎えました。開業後の2001年より総料理長として、現在は名誉総料理長として東京ドームホテルの食を築いた鎌田昭男シェフは、1970年代後半から80年代、日本のフランス料理界黎明期に、六本木「オー・シュヴァル・ブラン」、「ホテル西洋銀座」総料理長として活躍されました。日本のフレンチで初めてポワソン・クリュ（生魚）を提供したといわれています。“シェフ”という職業価値を高めた料理人のパイオニアとして後進を導いています。

ザ・リッツ・カールトン日光 リコグニションデー

2025年6月12日
会場 ザ・リッツ・カールトン日光



ザ・リッツ・カールトン日光は外部講師を招いての勉強会を定期的に開催しています。6月には音羽和紀シェフ、音羽創、音羽香菜が講話をさせていただきました。ローカルガストロノミーレストランとしての取組をお伝えし、日光と宇都宮で連携し、栃木の食・農・観光を共に盛り立てるべく交流いたしました。後半のアイスホッケーチーム栃木日光アイスバックスの鈴木健斗選手と異業種クロストーク行いました。

一橋大学と語るソーシャル・データサイエンス最前線 「データとハートで科学する食と酒の未来」

2025年6月12日
会場 東京・大手町FINO LAB



一橋大学ソーシャル・データサイエンス学部・研究科（一橋大学 SDS）は、統計学、情報科学、AI などのデータサイエンスに加え、社会科学を体系的に学ぶことで、産業界におけるビジネスイノベーションや社会課題の解決を牽引する人材の育成を目指しています。産学連携の拠点としてFINOLAB に入居し、「データを活用した社会課題の解決」に関する知見を広く社会と共有することを目的に、定期的にセミナーを開催しています。第 4 回目となる今回のテーマは「データとハートで科学する食と酒の未来」です。



講演とパネルディスカッションを
YouTube FINOLAB CHANNELで
ご視聴いただけます。



左より、佐藤氏、音羽、大塚氏、斎藤氏、
総司会 一橋大学特任講師 佐野仁美氏

セミナーは、一橋大学ソーシャル・データサイエンス学部・研究科客員研究員 佐藤宣之氏による講演「あなたの知らないミシュランガイドの世界」によりスタート。1900年生まれのミシュランガイドの成り立ちからフランス版と日本版それぞれの特徴、昨今のレストラン事情など、“3つ星に輝くようなレストランの価値は狭義の料理に止まらない。一流のオペラ・バレエ鑑賞に時間とお金をかけるのと似ているのではないか”といった佐藤氏の見解により、食と酒の未来に期待が高まりました。続くパネルディスカッションでは、分野の異なるエキスパートそれぞれの、食と酒に関する知見が語られました。



芳醇 Riche Fermenter ワインビネガー 2025年産のワインビネガーが仕上がりました



◎ 素材のちから

「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こだわりのワインビネガーです。発売から4年目の今年、『ジャパンフードセレクション』においてグランプリを受賞しました。『ジャパンフードセレクション』とは、2万3千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度です。

普及している海外産のワインビネガーは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厳選し、原料ワインの良さを活かした仕上がりを目指しています。初年度の2022年は足利市ココ・ファームワイナリー、つづく2023年は長野県東御市日本ワイン農業研究所「アルカンヴィーニュ」、2024年は山梨県笛吹市ルミエールワイナリーの国産ワインを主に使用。この年には初めて白ワインビネガーも製造しました。4年目の2025年、再びルミエールワイナリーと連携し、やわらかな酸味のなかに深みを感じられる風味が実現しました。音羽和紀シェフは開発当初より監修者として味作りに関わっています。ワインビネガーのさらなる進化にご注目ください。

芳醇 Riche Fermenter ワインビネガー2025 記念レセプションが深谷テラスヤサイな仲間たちファームにて催されました。（2025年6月13日）



『素材のちから』



芳醇Riche Fermenter
ワインビネガー 醸造の
物語はこちらをご覧ください。

食文化の未来像

訪日外国人旅行者数はコロナ渦以前を超えていると聞けば、街中で外国人旅行者と遭遇する機会の増加を体感する人も多いのではないのでしょうか。防日する外国人の多くが日本の食に関心を寄せ、日本食を体験することを旅の目的とする訪日旅行者も多いと聞きます。食を目的とする旅の行先は大都市にとどまらず、地方に足がむきやすくなるのも特徴です。地域が持つ食の魅力発信と訪れた人をもてなす体制づくりが求め

られるといえましょう。しかしながら、日本の食の伝統は、生活文化の変化、過疎化、少子高齢化による担い手不足により継承が危ぶまれている側面もあります。飲食店の慢性的な人手不足も深刻な課題です。

日本で生きる私たちには、日本の食文化を見つめなおし、その価値を高め、未来に繋ぐ役割があります。食文化の未来のための活動を紹介します。

< 文化庁の食文化振興 >

日本の文化全般の舵取りをする文化庁は、京都移転を機に、「食文化推進本部」と「文化観光推進本部」を設け、農林水産省や観光庁等と連携しながら、食文化振興と地方創生を促進しています。

1 食文化の魅力発信の強化

日本の食文化振興として、ユネスコ無形文化遺産への登録に向けた「伝統的酒造り（日本酒、焼酎・泡盛等）」の魅力発信の強化、食文化推進本部を設置した地方公共団体との連携、日本各地の食文化に関する文化財登録を継続し、食文化分野での重要無形文化財指定も視野に入れた調査研究を実施することなどがあげられています。

2 食文化に関する顕彰の充実

食文化関係者の地位向上と、国民の食文化への「気づき」を提供する観点から、食文化の顕彰に係る調査研究を開始し、食文化に関する顕彰の充実に向けた取組を進めています。

食文化分野における新たな顕彰制度の創設 「食の至宝」

日本の食文化において中心的な役割を担っている職業や職種（料理人、店主、バーデーター、サービス人、食品・飲料製造の技術者等）のトップオブトップを顕彰し、社会的地位向上や魅力発信により、日本の食文化全体の底上げに繋がります。受賞者の中から重要無形文化財の保持者、いわゆる芸術上特に価値が高く、歴史上特に重要な意義のある無形のわざを有する「人間国宝」に認定されることを大いに予感させるものとして、受賞者を「食の至宝」と称し、2026年度開始を目指している段階です。

※参考資料：文化庁 web サイト

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」



「料理マスターズ」とは、日本の食や食材、食文化の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と協働して地産地消や食文化の普及の取組に尽力した料理人を国が顕彰する制度です。2010年（平成22年度）より発足し、2025年（令和6年度）時点で112名の料理人が受賞しています。受賞者は全国各地（一部海外）で活動している現役料理人であり、地域の生産者、企業、行政と連携し、日本の農を支える役割があります。その活動状況により賞のグレードが、ブロンズ、シルバー、ゴールドへと上がっていく仕組みです。音羽和紀シェフは初代ゴールド賞を受賞し、現在は審査員として参画しています。

「とちぎのおもてなしレストラン協議会」設立 栃木県の滞在の魅力UPにつながる、地域ならではの「食体験」

2025年8月20日

栃木の食材を生かした高品質の料理、サービスを提供するレストランをPRするための協議会が発足しました。食や観光分野の識者で構成され、会長に須賀英之宇都宮共和大・宇都宮短大学長、副会長に音羽和紀シェフが選出され、今後の活動について協議しました。「食」を観光の核とすること、県内有力企業を訪問する国内外のVIP会食、MICE誘致等に向け、入会希望者を公募し、審査基準を満たしたレストランをガイドパンフレットに掲載して広くPRしていきます。



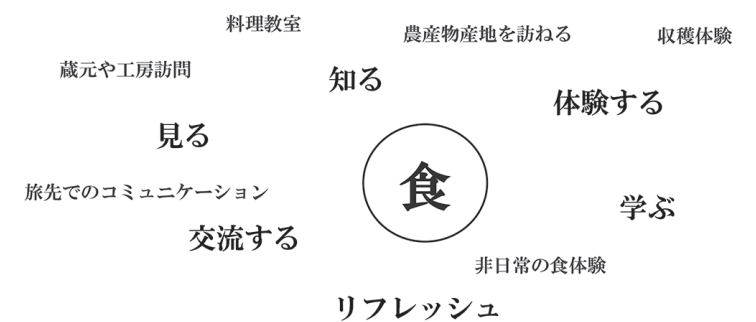
協議会役員

協議会役員（会長 須賀英之氏、副会長 音羽和紀／理事 池田幸氏（宇都宮大学学長）、石川尚子氏（オリオンコンピュータ㈱代表取締役、音羽香菜（ルレ・エ・シャトー国際執行委員）、喜谷辰夫氏（トヨタカラー栃木㈱代表取締役会長）、熊田欽丈氏（とちぎ農産物マーケティング協会理事長）、戸塚正一郎氏（㈱ SUBARU 顧問）、西川洋子氏（㈱コンベックス代表取締役専務）、松谷正明氏（マニー㈱顧問）、宮地アンガス氏（ジャパン・ワールド・リンク㈱代表取締役）／監事 岩村由紀乃氏（㈱下野新聞社取締役デジタル統括副本部長）、鹿野英克氏（㈱ JTB 宇都宮支店長）

※五十音順、当日欠席者含む

食とは 観光とは 旅とは

栃木県が提供できる「旅」・「おもてなし」とは？「食」を中心に様々な可能性が広がる。



「おもてなしレストラン」で栃木の食観光の魅力を顕在化



Terroir Tochigi



auberge・Otowa restaurant 卒業生のお店 6

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。

発酵デリカテッセン〈Kouji & ko (コウジアンドコー)〉
料理長 大島 今日さん



伝統的な発酵文化を、既存のイメージにとらわれず、豊かなおいしさを生みだしていく「Kouji&ko (コウジアンドコー)」は、新たなスタイル「ヌーベル ハッコウ (Nouvelle Hakkou)」をコンセプトにしています。Kouji&ko の革新的な発酵メニューや商品開発を担っているのが大島今日さんです。大島さんは、オーベルジュを経て、丸の内「リストランテ・ヒロ チェントロ」、山形の「アル・ケッチャーノ」で経験を積み、「Kouji & ko」のシェフに就任。「発酵デリカテッセンカフェテリア Kouji&ko」(新宿高島屋)と「Kouji&ko ITALIAN」(渋谷)のメニュー開発を行う他、発酵に関する商品開発に携わっています。

大島さんが日本の発酵食品に興味を持ったのは、能登のへしこを食べたことがきっかけです。発酵学の第一人者、小泉武夫氏とも親交が厚く、大島さんの知識を深めています。培ってきたフレンチ・イタリアンの調理法と日本の発酵文化の融合により、健康的な美食を提案する稀有な料理人の一人です。

市貝町立市貝小学校 「めざせフランス料理の達人」

2025年6月2日



市貝町立市貝小学校6年生の総合的な学習の時間「めざせフランス料理の達人」の一環で、今年も児童の皆様が来店されました。すでに十数年続いている市貝小学校の食育学習は、レストランでの食事体験とフランス料理の調理実習が毎年度行われています。

オトワレストラン訪問では、厨房見学や店の成り立ちについてのレクチャーに続きコース料理の会食です。最初は緊張気味の子どもたちでしたが、お友達同士テーブルマナーを確認しあったり、サービススタッフとコミュニケーションを取りながら、次第に和やかな雰囲気でお食事を楽しんでいただきました。

キスコフーズ株式会社
商品本部 商品開発部 専任部長
山崎 明久さん



キスコフーズは『あなたのお店のセントラルキッチン』をミッションに、高品質なフォン・ブイオンを製造しています。創立は 1979 年。手間を惜しまず、必要な時間をしっかり費やし、素材のうま味を最大限に引き出したキスコ製のフォンやブイオンは、ホテル・レストランの料理長たちの厚い信頼のもと、日本の洋食業界を支えています。

山崎さんは日光プリンスホテルを経て音羽シェフのオーベルジュで経験を積みました。その後、ホテルとレストランでのスキルを活かせるキスコフーズに入社。商品開発を担って今年で 23 年目になります。食のトレンドの変化や安心安全の追求、調理人のワーク・ライフ・バランスなど、飲食業界は常に課題があふれています。より美味しく、より安全に、食べる人も作る人も満たされる製品づくりに、山崎さんの豊かな知見がこれからさらに必要とされることでしょう。

宇都宮大学共同教育学部附属中学校 食育授業

2025年6月26日



宇都宮大学附属中学校2年生を対象に食育授業では、音羽 元シェフと音羽 香菜がマヨネーズ作りの実習を行いました。材料が乳化する食科学、手作りマヨネーズならではの風味やアレンジによる味覚の変化に興味を持ち授業に参加していました。音羽 和紀シェフの講話では、継続することの大切さや飲食業のサステナビリティについて伝えました。



Shintaro AWA

Petite France



宇都宮から世界へ！ 安發 伸太郎シェフ パリの三ツ星レストランを継承

フランスのミシュランガイドの三ツ星を35年以上維持する名店「ランブロワジー」の新たな料理長に、安發伸太郎さんの就任が決まりました。7月末で引退するグラン・シェフ ベルナール・パコー氏からの継承となり、フランスの三ツ星レストランでフランス人から外国人シェフへの継承は異例。安發さんが築いてきた信頼と技術の蓄積が実ったといえましょう。最新のミシュランガイドにおいては、“日本人シェフの安發は、巨匠の哲学である「仕事への情熱、正確な所作、謙虚さ、慎重さ、誠実さ」を継承しつつ、独自のスタイルを融合させていくことを目指しています。”このように紹介されています。

安發さんは宇都宮出身。宇都宮短期大学附属高等学校調理科を卒業。同校では音羽和紀と協働により、1993年より約10年にわたり調理科生徒のフランス研修旅行を行っていました。毎回20数名の生徒が参加し、栃木県の友好県ヴォークリューズ県のホテル学校「エコール・オテリエール・ダヴィニョン」での実習や産地訪問等10日間程の行程でした。この研修を通じて料理の世界の奥深さを感じ、食にたずさわる仕事のやりがい認識してくれる生徒も多く、活躍する人材を輩出した試みでもありました。安發さんも2003年2月に須賀校長と共にこの研修に参加された一人です。

安發さんの活躍は、宇都宮のみならず日本のフランス料理人にとり大変喜ばしい事です。さらなる発展を願うとともに、料理人を目指す若者のロールモデルとなることに、期待を寄せています。

L'Ambroisie (ランブロワジー)

「ランブロワジー」はベルナール・パコー氏率いるパリの名レストランです。パリ4区の歴史あるヴォージュ広場に面した場所で、40年近くミシュランガイドの三ツ星を維持しています。“Cuisine de civilité ”(素材、お客様、従業員、取引先などすべてに対しての敬意、礼儀)を大切に料理スタイルによりフランス国内外のVIPや食通を迎えています。木村拓哉主演の人気ドラマ「グランメゾン東京」のロケ地としても知られるようになりました。



1993 年より実施していた宇都宮短期大学附属高等学校調理科と音羽和紀によるフランス研修旅行

Otowa restaurant

ベルギーの料理人

Julien Calbert(ジュリアン・カールベール)さん



ジュリアンさんを囲んで

今夏のオトワレストランには、国や文化の垣根を軽やかに越えた一人の料理人がいました。名前はジュリアン・カールベール (Julien・Calbert) さんです。ベルギー人のジュリアンさんは日本の食文化を知るために来日し、7月から10月にかけていくつかのレストランで研修をしています。和歌山のヴィラ・アイダでは小林寛司シェフのナチュラルなイタリア料理を、新潟の里山十帖では桑木野恵子シェフから日本の伝統保存食や発酵を、オトワレストランでは郷土食材のガストロノミーフレンチを学びました。ジュリアンさんの知りたい、学びたい、という想いは、料理のジャンル、国、言葉の違いがあれども、オトワレストランスタッフたちと通じ合うものがありました。<想い>が行動につながり、夢や目標が実現する一歩となることをジュリアンさんは感じさせてくれました。

音羽 和紀シェフ

全日本司厨士協会アカデミー章 金メダル紅白章

オトワレストラン音羽和紀シェフが、「一般社団法人 全日本司厨士協会 アカデミー章金メダル紅白章」を受賞しました。長年にわたる全日本司厨士協会栃木県支部最高顧問として栃木県の料理人と生産者をつなぐ活動への貢献と令和6年黄綬褒章叙勲により、このたびの受賞となりました。ご関係の皆様のご支援に厚く御礼申し上げます。

【全日本司厨士協会について】

大正初期から全国に群立していた西洋料理人の会は、昭和34年に全日本司厨士協会という名称で一つになりました。講習会やコンテストの開催、ボランティア等、幅広い活動を行い、世界司厨士協会連盟の国際イベントにも参加するなど、長い歴史を持つ西洋料理人の会です。



Otowa
restaurant
オトワレストラン

ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O) 宇都宮市西原町3554-7
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します。



栃木の四季折々の食材とフランス料理の融合。大切な方と食の喜びをご一緒に。

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	18,000円
ルレ・エ・シャトー(メイン和牛フィレ)	21,000円
イマージュ	14,000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

Otowa restaurant Reservation



オトワレストラン
オンライン予約
(Table check)



Contact フォーム
(7名以上のご予約・
その他お問合せ)

※オンライン予約は 24 時間お受けいたします。

※7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。Contact フォームにてお問合せ下さい。

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ィーのサポートをいたします

ご結婚という人生の節目を、大切にしたい。
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いただきます。

ゆったり貸し切りウェディング
少人数~30名 30名~80名

○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でのフォトウェディングや、
近しいご家族様のみで結婚記念のお食事に

見学もお受けいたします。
お電話・メールにてご予約下さい。



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。



石の街大谷の
マリアージュも承ります。



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)



東武宇都宮百貨店B1

ご家庭で楽しめるフレンチ
デリをお作りして40年。す
べて自家製のサラダ、オー
ドヴル、メイン料理、スイ
ーツはナチュラルな味わいが
好評です。看板商品のフレ
ンチドレッシング、オトワ
レストラン製の焼き菓子もお
求めいただけます。

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2名様分のペアお食事券は
御礼やお祝いのギフトに好評です。

- ・メニュー ルレ・エ・シャトー
… ペアお食事券(43,560円)
- ・メニュー ルレ・エ・シャトー(特選和牛フィレ)
… ペアお食事券(50,820円)
- ・イマージュ
… ペアお食事券(33,880円)

《お知らせ》

ウツノミヤテラス「オーベ
ルジュオトワ」は 2025
年 7 月 21 日を持ちまし
て閉店いたしました。ご
愛顧いただき誠にありが
とうございました。サラダ・
惣菜は東武宇都宮百貨
店、焼き菓子はオトワレ
スラン、東武宇都宮百貨
店、オンラインショップで
お求めいただけます。

