



Otowa
restaurant

“栃木の一流”が集うコラボレーションディナー とちぎテロワールと美食のアンサンブルⅢ

主催 全日本司厨士協会栃木県本部

栃木県は四季の変化が山々や平野にもたらす自然の恵みにより、多様な農産物が生産されています。野菜、米、フルーツ、乳製品、畜肉、川魚などの食材。日本酒やワイン、味噌、醤油などの発酵品。それらは、栃木の風土“Terroir(テロワール)”と作り手の技術や思いにより長い年月をかけて育まれてきたものです。

そのような“栃木の一流”を多くの皆様に紹介するステージとして特別賞味会「とちぎテロワールと美食のアンサンブル」を2015年より催してまいりました。第一回は中禅寺金谷ホテル。第二回はホテルエピナール那須、そして第三回の今回はオトワレストランで開催します。食を通して“栃木の一流”と出会い、その背景にある自然、歴史、人々の営みに思いをはせていただく機会になれば幸いです。

栃木の精鋭料理人のコラボレーションコースをおたのしみ下さい。

シエル エ ソル	音羽 創
ホテル東日本宇都宮	阿部 朋彦
宇都宮東武ホテルグランデ	村上 正明
アルページュ	糸井 守
IFC 調理師専門学校	福田 信夫
オトワレストラン	音羽 明日香
ブーランジュリ ア・ランシェヌヌ	小林 勇輝
パニフィカシオン ユー	氏家 由二



[日時] 2017年2月1日(水) 18時30分一斉スタート(開場 18時)

[会場] オトワレストラン (宇都宮市西原町 3554-7)

[料金] コース料理 12,000円(お飲物、税・サービス料10%別途)

[定員] 30名様

〈ご予約受付・お問合せ〉 オトワレストラン

TEL 028-651-0108 (火-日 10:30AMより)

E-mail info@otowa-artisan.co.jp



Otowa restaurant