



31st CHEF'S SPECIAL EVENT

新世代のイマジネーション 2Days

La cuisine Italienne

ristorante
NAKAMOTO

5/24
Wed.

5/25
Thu.

La cuisine Française

Otowa
restaurant



京都・木津川

リ스토랑 ナカモト

オーナーシェフ

仲本 章宏

オトワレストラン 料理長

音羽 元



世界の美食都市で料理人として腕を磨き、故郷の京都・木津川のイタリア料理店オーナーシェフとして存在感を示している仲本章宏シェフ。そして、父、音羽和紀と同じくフランス・ミオネー【アラン・シャペル】で修業をし、シャペルイズムを受け継ぐ音羽元。世界の頂を知り、故郷のテロワール（風土）を美食で表現する若き料理人のイタリアン×フレンチの饗宴です。

コース料金 13,000 円

(税・サービス料 10%、お飲物別途)

会場 / オトワレストラン

開宴 / 18:30 (開場 18:00)

ご予約・お問い合わせ

Tel 028-651-0108

(火～日 10:30 より)

info@otowa-artisan.co.jp

栃木県宇都宮市西原町 3554-7

www.otowa-group.com

Akihiro NAKAMOTO

1979年、京都生まれ。「仲本食堂」を営む両親の影響で料理の道へ。辻調理師専門学校卒。20歳で渡伊。シエナ【バゴガ】で郷土料理の魅力に触れ、フィレンツェ【エノテカ ピンキオーリ】（ミシュラン三ツ星）での4年半の生パスタ場の経験がリ스토랑ナカモトの軸となるパスタ料理の土台となる。ニューヨーク【レストラン・ファライ】スーシェフ、南青山【il desiderio】オープニングのスーシェフを務め、2011年【リ스토랑 ナカモト】をオープン。人口7万5千人の地方都市でわざわざ足を運んでもらえるガストロノミックなレストランを目指している

Hajime OTOWA

1981年、宇都宮生まれ。宇都宮短大附属高調理科卒。父・和紀の修業先でもある仏フランス・ミオネー「アラン・シャペル」でシャペル氏の後継者フィリップ・ジュッスに薫陶を受ける。2007年オトワレストラン開店に際して帰国。現在オトワレストラン料理長として地元生産者と共に栃木フレンチを追求している。