

34th CHEF'S SPECIAL EVENT

音羽 元  音羽 創

東北の海からの恵み

2/16
Fri. 18:30

2/17
Sat. 18:00

2/18
Sun. 18:00



料理人としてより高く、より前へと邁進する兄弟初のコラボレーションです。料理人として日々進化している二人が選んだテーマは、東北の海の幸。宮城県塩釜の港町フレンチ「シェ・ヌー」での修業経験を持つ元と創は、東北の食材に深い思い入れを持っています。魚介の美味しさがピークを迎えるこの時期に、兄弟共作の海の幸フレンチをおたのしみください。



Otowa restaurant Chef
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・シャベル」でシャベル氏の後継者フィリップ・ジュッスに薫陶を受け、巨匠シャベルの教えを受け継ぐ。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。

時代性を取り入れ、さらなるステップアップに向けて挑戦します。〈元〉

旨みがのりきった冬の海の幸を活かします！ 〈創〉

CIEL ET SOL Chef
So Otowa

1983年、宇都宮生まれ。
塩竈「シェ・ヌー」、神楽坂「ル・マンジュ・トゥー」で修業後、渡仏。アヌシー「Le Belvedere」にて経験を積みながら欧州各地を廻る。「オトワキッチン」「シテ・オーベルジュ」を経て2016年より白金台「シエル エ ソル」料理長に就任。ミシュランガイド東京で二年連続一つ星、若手料理人コンペティション「RED U-35」準グランプリを獲得。

●コース料金 15,000 円

(税・サービス料 10%、お飲物別途)

●会場 オトワレストラン

2/16(金)のみ 18:30

17(土)・18(日)は 18:00

各日一斉スタートです。(開場は開宴 30 分前より。)

ご予約・お問い合わせ

オトワレストラン(火~日 10:30 より)

Tel 028-651-0108

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

栃木県宇都宮市西原町 3554-7

www.otowa-group.com