



Otowa
restaurant

第 26 回シェフスペシャルイベント
宇都宮 × 大阪 × 奄美大島

テロワールへの情熱

連綿と受け継がれてきたフランス料理と真摯に向き合い、自らのテロワール(風土)と料理を追求する、大阪本町「ラ・シーム」の高田裕介。地産地消をフランス料理に取り入れた先駆けともいえる音羽和紀と、その哲学を自由で繊細なスタイルに進化させている音羽元。フランス料理の古典と時代の最先端に精通する3人のキュイジニエの技、パッション、創造性、ひらめきが交錯する瞬間にぜひお立合い下さい。高田シェフの出身地鹿児島県奄美大島と活躍の地大阪、そして Otowa の栃木のエッセンスをちりばめた一期一会の饗宴をお楽しみいただきます。

LA CIME 



オーナーシェフ 高田 裕介 Yusuke TAKADA

1977年 鹿児島県奄美大島出身。
大阪のフレンチ・イタリアン数軒で修行を積み2007年渡仏。
パリ「タイユヴァン」「ミーティング」「ホテルムーリス」を経て
2009年に帰国。翌年には大阪本町にLa Cime をオープン。
2012年からミシュラン関西一つ星。
<http://www.la-cime.com/>

Otowa
restaurant



音羽 和紀 Kazunori OTOWA

料理長 音羽 元 Hajime OTOWA

1981年 宇都宮出身。
赤坂「ビストロ・ボンファミ」、塩釜「シェヌー」フランス・
ミオネー「Alan Chapel」にて研鑽を積む。
現在はオトワレストラン料理長に就く。

2015年 9月 6日(日)
7日(月)

開宴
18:00

■会場 オトワレストラン

■コース料金 12,000円

(サービス料10%、税、お飲物は別途となります。)

ご予約・お問い合わせ

オトワレストラン

Tel 028-651-0108

(火曜日～日曜日 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