



## 第 30 回シェフスペシャルイベント

Suisse Le Chalet d'Adrien La Table d'Adrien Mr Mirto MARCHESI

ルレ・エ・シャトー 美食の饗宴

# ミルト・マルケージ × 音羽 元

スイス山麓のリゾート ヴェルビエ「シャレ・ダドリアン」

フランスのホテル・レストラン組織ルレ・エ・シャトーは、ヨーロッパ各国をはじめ世界 61 カ国の卓越したホテル・レストランが加盟し、オトワレストランもその一員です。メンバー店同士の国を超えた交流も活発に行われ、この度、スイスよりミシュランガイドの一つ星にも輝くシェフ、ミルト・マルケージ氏をお迎えします。マルケージシェフによる、澄みわたるスイス山麓の風土日本の産物のコラボレーションにご期待ください。



2016. 10/21 [金] 18:30(ディナー)

10/22 [土] 18:30(ディナー)

10/23 [日] 12:00(ランチ)

・開場は開宴 30 分前からとなります。

【会場】 オトワレストラン

【コース料金】 (税・サ料 10%、御飲物別途)

ディナー 12,000 円

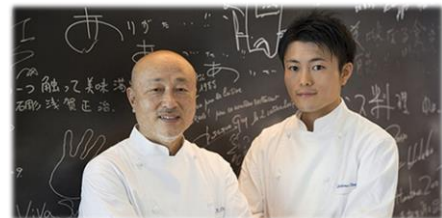
ランチ 8,000 円



### Le Chalet d'Adrien Mirto MARCHESI

ミルト・マルケージは、'84 年スイスのカントン州・ティチーノ生まれ。15 歳で料理の道へ。20 歳で伊ヴェネツィアに渡り、ホテル・エクセルシオール・ヴェニス・リド・リゾート、レストラン・チボリ、仏ブルゴーニュのルレ・ベルナルール・ロワゾーなどミシュラン星付店を経て'11 年にシャレ・ダドリアン総料理長に就任しミシュラン一つ星を獲得し、'15 年にはゴー・エ・ミヨで 20 点満点中 17 点という高評価を得る。

### Otowa restaurant



### Hajime OTOWA

'81 年、宇都宮生まれ。宇都宮短大付属高調理科卒業後、岐阜、東京、宮城で研鑽を積んだ後、父・和紀が修業をした仏ミオナーのアラン・シャベルにてフィリップ・ジュッスに薫陶を受ける。シャベル氏の子息達とは同世代で共に厨房で学んだ。'07 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。

ご予約・お問い合わせ オトワレストラン

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.co.jp