

ルレ・エ・シャトー日本支部発足 30 周年
30 年の歴史を未来へ Relais(リレー)する、感謝の夕べ

レストランサン・パウ
岡崎 陽介



オトワレストラン
音羽 元・音羽 創



カタルーニャの伝統を重んじながら、新進的な感性、現代性、繊細で芸術的な料理を創造する三ツ星シェフ、カルメ・ルスカイエダのレストラン「SANT PAU」。その唯一の海外店である東京・日本橋「サン・パウ」より、岡崎陽介エグゼクティブシェフをお迎えします。「サン・パウ」「オトワレストラン」が加盟するルレ・エ・シャトーのヴィジョンの一つ“料理とおもてなしによる、より良い世界を構築するために”互いの国や地域の歴史とこれからの未来への思いを込めて、コラボレーションコースを共作します。

☆☆ 日時／2018年10月3日(水)・4日(木)

開宴 18:30 (開場 18:00)

☆☆ 会場／ オトワレストラン

☆☆ お一人様／コース料金 16,000 円
(税・サービス料 10%、御飲物別途)



お客様へ

お祝いカラーの赤色のアイテムを身につけてくださいませ。アクセサリや髪飾りなどでご賛同いただけると幸いです。



世界の優れたホテルやレストランが加盟するルレ・エ・シャトー協会。「その土地の伝統や環境を守り続ける」ヴィジョンを掲げ、日本支部は今年で30周年を迎えます。ルレ・エ・シャトーならではの「食とおもてなし」をお楽しみいただけるイベントを日本メンバーでご用意しました。詳細はQRコードより特設サイトをご覧ください。

ご予約・お問合せ オトワレストラン

TEL 028-651-0108 (火-日 10:30 より)

宇都宮市西原町 3554-7

info@otowa-artisan.co.jp