



とちぎテロワールの夕べ

—葡萄畑からの贈り物—



足利で葡萄畑を開墾して60年。こころみ学園の園生たちと共に、ワインづくりを始めて36年目となるココ・ファーム・ワイナリー。無心に土に向き合い、葡萄や微生物の声に耳を傾ける毎日の仕事と足利の太陽と土が、美味しいワインを育みます。Terroir〈風土〉とワインづくりへのSincerity〈真心〉が生み出すワインのスペシャルラインナップとOtowa フレンチのマリアージュをおたのしみ下さい。

ココ・ファームより3名の醸造家が来店

醸造家より葡萄栽培やワイン造りについて
お話しさせていただきます。

柴田 豊一郎氏

Romain Weinstock 氏

石井 秀樹氏



春のOtowa シンプルキュイジーヌ



Otowa Hajime & So

● 2019年4月12日(金)

19:00 お食事スタート

・18:30よりココ・ファームの紹介映像をご覧ください。

● 参加費 20,000円

コース料理、お飲み物、税・サービス料10%が含まれます。

2019年初春にクアラルンプールのラグジュアリーホテルに招かれ、とちぎフレンチを披露してきた音羽兄弟が、栃木の春の恵みをお贈りします。

ご予約・お問合せ オトワレストラン

TEL 028-651-0108

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