



11th アラン・シャペルメモワールディナー

OTOWA Kazunori Hajime So



Alain CHAPEL

1937-1990

1937年リヨンに生まれる。15歳より料理人を志し、<シェ・ジュリエヌ>ジャン・ヴィニヤール、<ラ・ピラミッド>フェルナン・ポワンに師事した後、'67年にミヨネーで父親が営むオーベルジュ<メール・シャルル>を受け継ぐ。'69年、ミシュランの二つ星を獲得し、4年後の'73年には三つ星を最年少で獲得した。'72年にはMOF（国家最優秀職人章）を授与されている。「厨房のダ・ヴィンチ」とも呼ばれ国内外のフランス料理に影響を与えた。

Mionnay

親子二代でお世話になりました。

音羽和紀 1974 - 1977

音羽元 2004



RELAIS & CHATEAUX

『アラン・シャペル』もかつて加盟。

8/21(金) ・開宴 18時(開場 17時30分)

8/22(土) ・会場 オトワレストラン

8/23(日) ・コース料金 お一人様 12,000円
お飲物、税・サービス料10%別途

8/24(月)

※お席間隔を広め取る都合により限定20名様程度にさせていただきます。
※開場は開演30分前になります。

フランスの小村、ミヨネーのテロワール<風土>に根ざしたグランシェフ、アラン・シャペル。没後30年を迎える今夏。彼の料理哲学を受け継ぎ、次世代に伝えようと続けてきたメモワールディナーも、今年で11回目となります。命日に近い日を選び、師の往年の料理を通して足跡をたどることは、地域に根ざした店でありたいと願う私たちにとり、原点に立ち返る大切な機会です。

世界の美食家や要人をミヨネーに惹きつけたシャペル・キュイジーン。ミヨネーを美食の村として輝かせた功績の一方で、地域の産物のブランド維持や生産者の利益や地位を向上させる仕組み作りへの貢献など、地元の食と農の力を底上げする地道な活動に真摯に取り組んでいました。

2020年は未曾有のパンデミックにより世界中がいまだ混迷の最中にあり、過度なグローバル化、経済優先の社会を、見直す時機ともいえましょう。だからこそ、地域の食と農に深く関わりながらも世界とつながっていたアラン・シャペルの在り方は、私たち料理人が進む方向を示してくれているように思えてなりません。

シャペルのスペシャリテ～敬意を表して～

Poularde en Vessie “若鶏のヴェッシー包み”

鶏肉をヴェッシー（膀胱）で包む伝統料理にトリュフをはさみこみ、フォアグラが溶けこんだソースアルヴェュフェラ添えた往年の古典料理を、現代の調理法を取り入れ、シャペル氏が愛するブレス鶏と所縁のある福島県「伊達鶏」で再現します。

シャペルさんのお母様直筆のメニュー（1975年春）



音羽シェフが休業当時、お客様にお渡りするメニューは、お母様によるカリグラフィで記されていました。シャペルファミリーらしい温かなもてなしで、至福の正餐が始まります。

8/22・8/23はお昼のご予約も承ります。

・お昼のライトコース 10,000円(お飲物、税・サービス料別途)

・ご予約受付時間 11:30~13:00L.O.

※ディナーコース(12,000円)のご用意も可能です。

【ご予約】オンライン予約またはお電話にて承ります。Tel 028-6511-0108(月休、火不定休)

オンライン予約は、オトワレストランwebサイトより予約画面にお入り下さい。