The Collabo DINNER

Otowa restaurant × DLIGHT

オトワグループ
音羽和紀ファミリーと
シェフ秋吉
コラボ・ディナー

グランシェフ
音羽　和紀

音羽和紀グランシェフと
コラボ・ディナーを開催します

厨房だけに留まらず、食育や地場産業への
取り組みなど幅広い活躍の

ディライト総料理長
秋吉　博国

日　時　2017.2.28（火）
18：15～ 受付開始
19：00～ ディナースタート

料　金
◆ コース料理、ワイン
¥18,000／お一人様
税金・サービス料込

◆ ノンアルコール・プラン
¥15,000／お一人様
税金・サービス料込

開催場所　イリスウォーターテラスあやめ池
奈良市あやめ池北1丁目27-8（イリゼより徒歩5分）

※近鉄あやめ池駅北側ロータリーより送迎バス有り
18：00／18：15／18：30／18：45

［ご予約・お問合せ先］
フレンチレストラン　ラ・テラス イリゼ

☎ 0742-40-0066（火曜定休+不定休）

奈良市あやめ池北1丁目34-7

※このイベントはご予約制です　お席のご予約をお願いいたします
※他のお客様と相席になる場合があります　※ドレスコードは設けておりません

Otowa Restaurant

音羽和紀シェフが故郷、栃木県宇都宮市でテロワール<風土>に根ざすレストラン「オーベルジュ」を創業したのは1981年。フランス・ミヨネー「アラン・シャペル」で学んだ本場のフランス料理を通して故郷に豊かな食文化を根づかせたいと思い、シェフとマダム、そして数名の若いスタッフでの船出でした。フランス料理店の他、カフェレストラン、デリカショップ、レストラン・バー、ウェディングを手がけながら、子ども達の食育、生産者との交流、海外シェフの招聘など地域を食で元気にする活動を続けてきました。そういった活動の集大成として、2007年に「オトワレストラン」を開店。2014年にはフランスのホテル・レストラン協会「ルレ・エ・シャトー」に加盟認証され、世界の食通からも関心を寄せられています。音羽シェフは創業の頃より、店作りは一代で終わることなく、代々継承されるフランスのオーベルジュや日本の料亭がそうであるように、建物、技術、人のつながりの継承が地域の食文化の発展に貢献するものと考えてきました。その思いは今、音羽シェフの3人の子ども達に渡されようとしています。オトワレストランの料理長を務める長男の元。東京・白金台の「ときのもり シエル エ ソル」の料理長を務める創。ウェディングやレストランのマネジメントをする長女の香菜。父・和紀が創業以来36年の月日をかけて育んだすべてを、彼ら次世代がさらに進化させようとしています。

Kazunori Otowa Family

グランシェフ

音羽　和紀 *Kazunori OTOWA*

<プロフィール>

1947年生まれ。大学卒業後渡欧。フランス料理界の巨星アラン・シャペル氏に師事。後に南仏のミッシェル・ゲラール氏のもとで働く。帰国後、新宿中村屋総料理長を経て地元宇都宮で創業。オトワレストラン他複数の業態を手がける他、食育や行政との協働など精力的に活動する。また、食で地域振興をはかる奈良県のサポートにも携わっており、NAFIC（なら食と農の魅力創造国際大学校）特別講師、東京・白金台の奈良の魅力発信施設「ときのもり」のレストラン「シエル エ ソル」の運営を行うなど奈良県と縁が深い。フランス共和国より「フランス農事功労章シュヴァリエ」、農林水産省より「料理マスターズ シルバー賞」他受賞歴多数。著書に『なんでもオードヴル』『ぼくは食の外交官』他多数。

音羽　元 *Hajime OTOWA*

<プロフィール>

1981年生まれ。宇都宮短大附属高調理科卒業後、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ネーのアラン・シャペルにてフィリップ・ジュッスに薫陶をうける。シャペ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。

音羽　創 *So OTOWA*

<プロフィール>

1983年生まれ。宮城県塩釜「シェ・ヌー」、神楽坂「ル・マンジュ・トゥー」、「オトワレストラン」、仏アヌシー「Le Belvédère」にて研鑽を積む。2016年1月より東京白金台の奈良県施設「ときのもり」内のレストラン「シエル エ ソル」料理長に就任。同年発売の「ミシュランガイド東京2017」において一つ星獲得。

音羽　香菜 *Kana OTOWA*

<プロフィール>

1985年生まれ。米・ニューハンプシャー大学ウィットモアビジネス経済学院卒。ホスピタリティ学部を専攻すると同時にEco Gastronomy学部に所属。イタリアのBraの食科学大学でもスローフード活動の根底を学ぶ。現在はオトワレストランのサーヴィス、ウェディングプランナーとして活躍。

Dlight Group Chef

仏蘭西料理　ラ・テラス　シェフ

高田　和明

Kazuaki TAKADA

<プロフィール>

大阪の花外楼、堺筋倶楽部、ブルディガラなど名店で研鑽を重ねる。2004年ディライトグループに入社後、2010年にラ・テラス料理長に就任。繊細な盛り付け、味わいでゲストから高い評価を得ている。最近では奈良地元の食材にこだわり、新しいメニューを日々研究中。

仏蘭西料理　ラ・テラス イリゼ　シェフ

福井　淳介

Junsuke FUKUI

<プロフィール>

ザ・リッツカールトン大阪のメインダイニング“ラ・ベ”にて2年間勤める。その後、アメリカのリッツ・カールトン（アトランタ・バックヘッド）にて、ブルノ・メナール氏に約2年間師事し、シェフ・ド・パルティエに就任。7年間、総料理長の秋吉と共に日々研鑽を重ね、満を持してラ・テラス イリゼのシェフに就任。