News

THE RITZ-CARLTON
NIKKO

広報担当：吉田順一
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2023年1月23日

【ザ・リッツ・カールトン日光】
「ルレ・エ・シャトー」にも加盟する、世界が注目する栃木フレンチの名店
「オトワレストラン」とのコラボレーションイベント
2023年2月9日（木）一日限定で開催

「ザ・リッツ・カールトン日光」（所在地：栃木県日光市中宮祠2482、総支配人：アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド）は、新たな取り組みとして、豊かな自然に育まれた栃木の恵みを堪能しながら、心躍るダイニングエクスペリエンスをお届けするため、レストランとのコラボレーションを行ってまいります。第一弾として、2023年2月9日（木）の一日限定で、日本を代表するシェフ、音羽和紀氏が率いる栃木フレンチの名店「オトワレストラン」とのコラボレーションイベントを開催いたします。

フランス料理の巨匠アラン・シャペルに日本人として初めて師事した音羽和紀氏は、フランスで料理の技術のみならず、生産者のなかに身を置くことの大切さを学んだことから、ローカルに根をおろし、その土地のテロワールを発信することに尽力してきました。2007年、宇都宮市に日本で初めて地産地消を提唱するフレンチレストランとして、「オトワレストラン」を開業。そこで提供される栃木県が誇る食材を活かした料理の数々は、美味しさだけでなく、地域の風土や伝統への熱い想いを感じさせるものばかりです。2014年には、1954年にフランスで発足、厳格な審査をクリアした一流のホテル・レストランで構成される世界的非営利会員組織「ルレ・エ・シャトー」にも加盟し、世界からも広く注目を集めています。

この度、音羽和紀シェフと共に「オトワレストラン」で活躍する長男・音羽元シェフ、次男の音羽創シェフを招聘し、「ザ・リッツ・カールトン日光」総料理長　中村健介と、同日本料理 料理長 宮国智則とのコラボレーションコースを提供いたします。美しい冬の中禅寺湖で、忘れがたい至福の美味をお楽しみいただく一日限りの栃木ガストロミーの饗宴が実現します。この日この場所でしか味わうことのできない驚きと歓びに満ちた美食体験を、雄大な自然に包まれた奥日光の地でぜひご堪能ください。

『オトワレストラン コラボレーションイベント』

コラボレーションランチ

～オトワレストラン オーナーシェフ 音羽和紀 × ザ・リッツ・カールトン日光 総料理長 中村健介～

巨匠アラン・シャペルから受け継がれたスペシャリテ「茸のカプチーノ仕立て」をはじめ、総料理長中村がお届けするジビエ料理と日光食材が融合した「『くるみ日光味噌』クラストを纏った蝦夷鹿のロースト」など、二人のシェフの料理をかわるがわるご提供します。新鮮な驚きに溢れた、伝統と革新が融合するひとときをお楽しみください。

【日程】 2023年2月9日（木）
【時間】 12:30 p.m.～（12:00 p.m.ドアオープン）
【料金】 1名様 19,000円（税金・サービス料込）
【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 by 日本料理 会席料理
【内容】 コラボレーションランチコース
アミューズ、お料理4品、デザート、小菓子
【人数】 20名様
【メニュー詳細】・茸のカプチーノ仕立て　～アラン・シャペルへのオマージュ～
・県産野菜の一品
・フランス産フォアグラテリーヌ　茗荷のたまり漬と赤蕪のピクルス　とちおとめ
フォアグラのフランにもものすけ蕪のすり流し
・八汐鱒のクリビヤック仕立て
・『くるみ日光味噌』クラストを纏った蝦夷鹿のロースト　ポワブラードソース
・卵明舎・磨宝卵とフレッシュ園渡辺さんのイチゴの “ウフ・ア・ラ・ネージュ”
・黒田養蜂園・蜂蜜のフィナンシェ、荒牧リンゴ園のパートドフリュイ
【その他】 別途、ドリンクのワインペアリングメニューをご用意いたします。

コラボレーションディナー

～オトワレストラン シェフ 音羽元＆創 ×日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光 料理長 宮国智則～

シェフズテーブルへと姿を変えた鉄板焼ブースを舞台に、シェフ音羽兄弟が織りなす栃木食の魅力あふれるフレンチと、料理長宮国が創り出す、和のエッセンスと贅を尽くしたアートのように繊細な日本料理を、眼前で仕上げてご提供。フレンチと和の饗宴という、新たなダイニングエクスペリエンスを体験していただきます。

【日程】 2023年2月9日（木）
【時間】 6:30 p.m.～（6:00 p.m.ドアオープン）
【料金】 1名様 35,000円（税金・サービス料込）
【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 by 日本料理 鉄板焼
【内容】 コラボレーションディナーコース
アミューズ、お料理5品、デザート2品、小菓子
【人数】 12名様
【メニュー詳細】・食前に小さな口福を・・・
・日光頂鱒の柑橘マリネ　ブルーム胡瓜　金時人参　いくら
・温野菜　ナージュ仕立て
・蝦夷鮑のパイ包み
・若狭ぐじ　アオリイカ　春キャベツのすり流し
・県産牛フィレとフォアグラのロッシーニ風　ソースペリグー
・宮レモン　金柑　パンドエピス
・卵明舎・磨宝卵とフレッシュ園渡辺さんのイチゴの “ヴァシュラン”
・食後の小さな甘味彩々
【その他】 別途、ドリンクのワインペアリングメニューをご用意いたします。

【ご予約・お問い合わせ】 オンライン予約はこちらから / 0288-25-6666（お問い合わせ）

オトワレストラン シェフプロフィール

音羽 和紀（おとわ かずのり）

大学卒業後、渡欧。ドイツ、スイス、フランスのホテル、レストランで修行。フランス料理界の重鎮、故アラン・シャペルに日本人として初めて師事。帰国後、1981 年、宇都宮にてレストラン「オーベルジュ」を開店。フランス料理店のほか、レストラン・バー、デリカショップなどを経営。そのほか、親と子の料理教室や高校で料理を教えるなど"子どもたちの食"をテーマにした活動や、地場の産物を使った料理の開発、栃木県の農政委員を務めるなど、地域の食環境のためにも活動。

左から、音羽元氏、音羽創氏、音羽和紀氏

音羽 元（おとわ はじめ）

宇都宮短大附属高調理科卒。父・和紀の修業先でもある仏フランス・ミオネー「アラン・シ ャペル」でシャペル氏の後継者 フィリップ・ジュッスに薫陶を受け、巨匠シャペルの教えを受け継ぐ。2007 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として、地元生産者と共に栃木フレンチを追求している。

音羽 創（おとわ そう）

塩竈「シェ・ヌー」、神楽坂「ル・マンジュ・トゥー」で修業後、渡仏。アヌシー「Le Belvedere」にて経験を積みながら欧州各地を廻る。「オトワキッチン」「シテ・オーベルジュ」を経て 2016 年より白金台「シエル エ ソル」料理長に就任。ミシュランガイド東京で四年連続一つ星、若手料理人コンペティション「REDU-35」準グランプリを獲得。

オトワレストランについて

地方にフランス料理店が少なかった 1981 年に宇都宮にて本格的なフレンチが食べられるレストランを開店した栃木フレンチの第一人者、音羽 和紀氏がオーナーシェフを務めるガストロノミーレストラン。料理長には、和紀氏の長男・元氏。次男の創氏も料理人として兄を支える一方、マネージャーとしてサービスやマネジメントを担う。まさにファミリーで栃木フレンチを盛り立てるため、生産者と協力し力を尽くしてきた。地産地消レストランの先駆けとして栃木フレンチを提唱し、その集大成として 2007 年にオープンした同店にて供される料理は、栃木の四季折々の農作物、乳製品、畜産、川魚等、テロワール（風土）と共に創り出される。まさに、世代を超えた音羽ファミリーによる、地方に根差すガストロノミーレストラン。

otowa-artisan.co.jp

###

ザ・リッツ・カールトン日光 シェフプロフィール

総料理長　中村 健介（なかむら けんすけ）

1993 年 「第一ホテル東京ベイ」からキャリアをスタート。2000 年 渡仏。「ジャマン」「ローラン」「ピエール・ガニェール」などパリのミシュラン星獲得レストランにて巨匠に師事し、フランス料理の研鑽を重ねる。「ラ・メゾン・クルティーヌ」ではスーシェフに就任。2003 年 帰国後は「シャングリ・ラ ホテル東京」などのラグジュアリーホテルにて洋食部門統括シェフを歴任。2013 年「新宿調理師専門学校」にて、教員として約 5 年間、将来の料理人育成に尽力する。2019 年 再び活躍の場をホテルに移し、「ハレクラニ沖縄」オープニングスタッフとして副総料理長に就任。2022 年 10 月 「ザ・リッツ・カールトン日光」総料理長に就任。

日本料理　料理長 宮国 智則（みやぐに とものり）

大阪調理製菓専門学校卒業後、名古屋の有名料亭にて和食の基礎、心得を習得。2005 年に石川県のリゾートホテルに副料理長として就任。その後、ダイワロイヤルホテルで天皇皇后両陛下の料理提供メンバーに選出されるなど活躍の場を広げる。寿司、天麩羅、鉄板焼きの経験もさることながら、和食のみならず、イタリア料理全般の知識や技術を学び、2020 年「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」料理長に就任。開業時より、宮国の料理を通して、栃木県の食材の素晴らしさを発信し続けている。

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10 のスイートを含む総数 94 の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、そして古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には日本らしさにこだわった体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。日本三名瀑の一つ「華厳の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

公式ホームページ：https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko
公式 Instagram：@RitzCarltonNikko/

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局　後藤瑞季、北澤綾季子、杉本有紀
TEL：03-6894-3200、080-4952-8681（北澤）　Email：trc_nikko_pr@ssu.co.jp