

世界に誇る「ルレ・エ・シャトー」のグランシェフが共演
“味わう喜びを知る”特別なコースを現代の大人たちへ



Kazunori Otowa

音羽 和紀 Otowa restaurant オーナーシェフ



Masahiro Tanabe

ヒカリヤニシ 扉グループ統括総料理長 田邊 真宏

Relais & Chateaux Gourmet Fes.

大人の食育

2/14 (火)・2/15 (水)
ヒカリヤニシで開催

2019年に開催し、ご好評いただいた「大人の食育」
今回もオトワレストランの音羽シェフをお迎えし
食事、農業、観光の面から食について考えを深め
味わうことの大切さと喜びを知る
2日間の企画をご用意しました。
一流ホテル・レストランで構成される
世界的な会員組織「ルレ・エ・シャトー」の
ふたりのグランシェフが創る卓越した料理を
ぜひこの機会にご堪能ください。

2/14
(火)

18:00～ディナー

音羽シェフと田邊シェフ
一夜限りの特別コース料理

お一人様 20,000円(税込) × 10名様まで
※ドリンク代別、サービス料込み

2/15
(水)

10:00～基調講演 & ランチ

音羽シェフによる「食・農・観光」の
基調講演とランチコース

お一人様 15,000円(税込) × 15名様まで
※ドリンク代別、サービス料込み

ご予約はこちら

ご予約
お申し込み

お電話でのご予約

Tel. 0263-38-0186 (ヒカリヤニシ)
「大人の食育」の予約である旨をスタッフへお伝えください。

オンライン予約

「大人の食育」のプランを
選択して予約してください。



ふたりの Grand Chef が創る料理を味わい 「食・農・観光」について想いを深める大人の時間



招待シェフ

Kazunori Otowa

音羽 和紀

Otowa restaurant オーナーシェフ

地方レストランの先駆者でありフランス料理界の先駆者。大学卒業後に渡欧し、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「厨房のダビンチ」と称された故アラン・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 "子供達の食" をテーマにした活動や、地場の産物を使った料理の開発、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をしている。世界 60 カ国の国々が加盟するルレ・エ・シャトーの中で最も優れたシェフを称える「テタンジェ・オブ・トロフィー 2019」を日本の施設として初めて受賞するという快挙を成し得る。

Masahiro Tanabe

田邊 真宏

ヒカリヤ ニシ
扉グループ統括総料理長

フランス在住の祖母の料理に親しむ中で料理人を志す。エコールキュリネール国立を卒業後、宇都宮「オーベルジュ」で音羽和紀氏に師事。渡欧しリヨン、フィレンツェ、バルセロナ、ロンドンなどの有名店で研鑽を積む。帰国後、那須「二期倶楽部」の料理長を経て、現在、ヒカリヤニシをはじめ、扉温泉明神館を運営する扉グループの統括総料理長を務める。最年少で長野県現代の名工を受賞。また、地域の食育活動として学校に赴き未来の大人たちにフランス料理を通じ、これからの人生の道しるべとなる講義を行う。2022年 JR 東日本のクルーズトレイン「トランスイート四季島」での料理提供（音羽シェフ同様）、2022年9月には“食の匠”として JAL ファーストクラスの機内食を監修。



ヒカリヤ ニシ
長野県松本市大手 4-7-14
Tel. 0263-38-0186
Email. hikariya-nishi@hikari-ya.com

hikari-ya.com



詳しくはこちら

