

第17回 シェフスペシャルイベント  
信州蓼科 オーベルジュ エスポワール



～藤木 徳彦シェフを迎えて～ 国産ジビエのタベ

一頭、一匹をどう美味しく無駄なく料理できるか、ジビエ料理に情熱を注ぐ藤木シェフと音羽和紀のジョイントディナーを開催します。信州蓼科の大自然に育まれた「旬」、栃木の里山の恵み、そして信州産ジビエが織りなす晩秋の美味をお楽しみください。



オーベルジュ・エスポワール

蓼科高原に佇むレストランにはホテルが併設され、信州の自然散策やディナー後のくつろぎなど、時間を忘れて過ごすことができるオーベルジュです。

藤木 徳彦 Norihiko FUJII



東京都生まれ。駒場学園高校食物科卒業後、蓼科高原のオーベルジュで修行。肉、魚、野菜の卸業を経験した後、98年「オーベルジュ・エスポワール」をオープン。オーナーシェフとして腕を振るう。食欲に地元食材を追求しており、地域の食材と環境を活かして、そこでしか味わえない美味しい料理や、そこでしか楽しむことのできない空間でのおもてなしを提唱し、「地産池消の仕事人」として全国各地で地域の魅力を発信するための助言を行っている。2011年5月「ジビエ振興協議会」代表就任。著書に「フランスで味わう信州12が月」（農文協）、「旨いぞ！シカ肉～捕獲、解体、販売、料理まで～」がある。

[日時] 2012. 11/11 Sun  
18:30<一斉スタート>

[場所] オトワレストラン

[料金] コース/ 13,600円 (税込)

- ・サービス料10%を加算させていただきます。
- ・お飲み物は含まれておりません。

オトワレストラン

Tel 028-651-0108

(火曜日～日曜日 10:30分～)

info@otowa-artisan.co.jp

〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町 3554-7

Menu de gibier  
日本鹿、真鴨などが入荷予定です



音羽 和紀 Kazunori OTOWA

日本人として初めてアラン・シャペルに師事。1981年、宇都宮に「オーベルジュ」開業。以来30年に渡り地元フランス料理を根付かせる。地元貢献により、2010年、第一回農林水産省「料理マスターズ」受賞。

音羽 元 Hjime OTOWA

1981年、音羽和紀の長男として宇都宮に生まれる。宇都宮短期大学付属高校調理科卒業後、赤坂「ピストロ・ボンファミ」、栃木県・益子「リスブラン」、宮城県・塩釜「シェヌー」、フランス・ミオナー「Alan chapel」にて研鑽を積み、現在、オトワレストラン料理長をつとめる。