



人気のメニュー 「とちぎ和牛のポシェ」と「プレミアムヤシオマスのコンフィ」

4月号から新たにスタートしたこのコーナーでは、宇都宮市に数ある飲食店の中から、企業経営者や幹部の方々が「おもてなし」で利用される銘店を推薦していただきます。第2回は「オトワレストラン」に伺いました。

2

007年に宇都宮市西原町にオープンした「オトワレストラン」。オーナーシェフは、宇都宮市出身の音羽和紀さんです。

音羽さんは1974年にフランスの名シェフ、アラン・シヤベル氏に弟子入りし、約3年間修業しました。その間に、師の生まれ故郷への愛にあふれた生き方に触れ「自分も宇都宮でレストランを開く」と決心したといいます。

帰国後、念願の店「オーベルージュ」をオープンした音羽さん。おしゃれな空間と精魂こめた料理が評判を呼び、人気店となりました。

しかし音羽さんは、やがてもっと本格的なフレンチレストランに挑戦したいと考えるようになり、2007年オープンした「オトワレストラン」です。自らの料理人としての集大成を実現するため、建物にも料理にもサービスにも妥協なく取り組む店を創り上げました。

親しい人や大切なお客さまのおもてなしに適した個室やメイキングなど、それぞれに個性を持つ空間と、スタッフの行き



Photo by Ryo Hata

届いたサービスが料理と一体になり、お客さまは大きな満足感を得ることができそうです。

音羽さんはいま、さらに進んだ食文化の提供を模索しています。「これまで培った技術、知識、人とのつながりなどを注ぎ込んで、宇都宮ならではの食文化になれる、このでできるレストランを実現させたい」と、瞳を輝かせます。

また、以前から「大谷には、全世界にアピールできるほどの魅力が隠れています」と話していた音羽さんは、大谷振興にも力を入れています。こうした活動も、音羽さんの「人」としての魅力になっているのでしょう。

写真上／2階のウェディングチャペル
写真下／シンプルながら風景の中に際立つレストラン外観

オトワレストラン 宇都宮市西原町3554-7 ☎028-651-1018
営業時間／ランチ 金～日 12:00～14:00 (L.O.)／ディナー 火～日 18:00～20:30 (L.O.)
<http://otowa-group.com>



あなたの
粋な
おもてなし
02
オトワレストラン

宇都宮に豊かな食文化を 創造し続ける銘店



音羽ファミリー（右から長男で料理長の元さん、音羽和紀さん、マダム、次男の創さん、長女の香葉さん）



わたしが
推薦します！

フタバ食品株式会社
代表取締役社長
増渕 正二さん

海外からのお客さまにもファンが多い店です

2007年にオープンした時からお世話になっているお店です。家族や友人同士の会食だけではなく、仕事の大切なお客さまをおもてなしするためにも、びったりのレストランです。個室を利用することが多いですね。閉じた空間で、くつろぎながら会話を楽しむことができますから。特に、海外からのお客さまは必ずと言っていいほど、こちらにお連れしています。一度お連れすると、次回もリクエストされることがほとんどです。まさに宇都宮が誇る銘店だと感じています。