

Collaboration Dinner

受け継がれる伝統と、大地の恵みが織りなす、一夜限りの美食体験

Otowa
restaurant



新宿中村屋 Granna RESTAURANT



左から 音羽元氏／音羽創氏／音羽和紀氏



片岡大輔 料理長

宇都宮のガストロノミー「オトワレストラン」の音羽元・創シェフと「新宿中村屋本店」片岡料理長が、音羽和紀シェフ監修の元、それぞれの技術と情熱を融合させた、一夜限りの特別なコラボディナーを開催いたします。「両店の歴史と厳選食材のマリアージュ」。両店の歴史を紐解き、各時代の代表的な料理や、その背景にあるストーリーをコース料理に盛り込みました。栃木県の食材を中心に、両店のシェフがそれぞれの技術を融合させた、独創的な料理をご堪能いただけます。お料理に合わせた日本ワイン、ノンアルコールのペアリングもご用意し、食体験を豊かに彩ります。受け継がれる伝統と、大地の恵みが織りなす、至福のひとときを、心ゆくまでお楽しみください。

◇2025年5月19日（月）18：30～（18：00 受付開始）

◇料金：22,000円（お料理・乾杯ドリンク・税・サービス料込み）

※ドリンクペアリングは別途料金を頂戴いたします。※ご予約のお客様限定とさせていただきます。

◇ご予約は グランナ まで TEL：03-3352-6167 MAIL：granna1901@gmail.com

音羽和紀氏： 1970年渡欧し、フランス料理界の巨星アラン・シャペルに日本人として初めて師事。帰国後、「新宿中村屋」を経て1981年、故郷の宇都宮にレストラン「オーベルジュ」を創業。2007年に開業した「オトワレストラン」はローカルガストロノミーの先駆けとして国内外よりゲストを迎えている。令和6年度黄綬褒章他受賞歴多数。

音羽元氏： オトワレストラン料理長。父・和紀の修業先「アラン・シャペル」で学ぶ。「ルレ・エ・シャトー」の活動やアジア各国より招聘されるなど食の国際交流を行う。「Destination Restaurants 2023」受賞。

音羽創氏： 日仏で料理修業後、白金台「シエルエソル」にてミシュランガイド東京4年連続一つ星。RED U_35 シルバーエッグ受賞。現在（株）オーベルジュの代表取締役としてサービスと料理を統括している。

片岡大輔： 1988年入社。旧中村屋本店フランス料理「レガル」にて経験を積み、チーフ就任後は「オーベルジュ」で音羽和紀シェフに2年間師事。その後、新宿中村屋・二宮建総料理長より純印度式カレーをはじめとした中村屋伝統料理の指導を受ける。2024年中村屋初代マイスター、中村屋本店料理長に就任。

新宿中村屋 Granna RESTAURANT 新宿区3-26-13 新宿中村屋ビル8階