

La Breze Douce de La Terrasse "automne-2019"

La Terrasse

仏蘭西料理 ラ・テラス

秋の味覚フェア

シェフ高田が創りあげる
季節のスペシャリテ



期間 2019.10.18(金)~11.20(水) ● ランチタイム 11:30~13:30(ラストオーダー)
● ディナータイム 18:00~20:00(ラストオーダー)

料金 ◆ 秋の味覚フェアランチ ¥5,800/¥8,200/¥10,000 /お一人様 ※税金・サービス料込
◆ 秋の味覚フェアディナー ¥8,800/¥12,500/¥16,000 /お一人様 ※税金・サービス料込

ランチメニュー (一例)

Menu

シェフからのささやかなプレゼント

琵琶鱒と大和茶のプリニ 発酵バターミルクのクリームと茄子
栗のブルーチーズ 蜂蜜とアーモンドのエスプーマ
真鯛のボワレ ビルビルソース 焦がした葱のビュレ
牛ほほ肉の黒ビール煮込み "カルボナード"
洋梨のシブースト キャラメリアのグラス添え、小菓子

¥5,800 /お一人様(税・サービス料込)

ディナーメニュー (一例)

Menu

グラスシャンパンとシェフからのささやかなプレゼント
お楽しみ小前菜
甘海老と蒸 柚子の香り サワークリームのソース
フォアグラのベニエ 栗のビュレと赤ポルトのソース
白子と百合根のロースト
鯛のボワレ 帆立のフェムと菊菜のエマルジョン
仙台牛 宇陀牛のビュレとフリット
小さなデザート
洋梨のシブースト キャラメリアのグラス添え

¥16,000 /お一人様(税・サービス料込)



※写真はイメージです

※ ◆ ¥1,500でA5ランク大和棟原牛(奈良県産外)をご用意いたします ※ グラスシャンパンはノンアルコール飲料に交換できます
※ 期間中はランチ・ディナーメニュー共に上記の3種類のみです。

おすすめ“初秋”コース

夏の名残と共に
お楽しみください

2019年11月21日(木)より
グランドメニュー
刷新いたします!!



※写真はイメージです

◆ ランチ ¥5,300~(フルコース)
◆ ディナー ¥8,800~
ご期待ください

お持ち帰りに
ラ・テラス“カヌレ”
お食事券
販売いたしております

期間 2019.9.1(日)~10.17(木) ● 11:30~13:30(ラストオーダー)
● 18:00~20:00(ラストオーダー)

料金 ◆ ランチ ¥6,500 /お一人様 ※税金・サービス料込
◆ ディナー ¥15,000 /お一人様 ※税金・サービス料込



※期間中、通常メニューもご用意しております

ランチメニュー (一例)

Menu

シェフからのささやかなプレゼント
お楽しみ小前菜
もとり鰹 焼き茄子と黒オリーブのソース 生葉のアイスパウダー
マッシュルームのヴルテと発酵バターのミルクソース
太刀魚 甲殻類のサバイオンと里芋のコンフィ
大和肉鶏のローストとパニス 鶏モモ肉の詰め物と
"クレームダンジュ"2種類の葡萄とベリーのソース、小菓子

¥6,500 /お一人様(税・サービス料込)

ディナーメニュー (一例)

Menu

シェフからのささやかなプレゼント
お楽しみ小前菜
甘海老と巨峰 赤紫蘇ビネガーとヨーグルトのソース
フォアグラのベニエ エビス風味のバターナッツ 赤ポルトのソース
リ・ド・ヴォー、トリュフ、セップ ヴァン・ジョヌのソース
甘鯛 甲殻類のサバイオンと里芋のコンフィ
仙台牛 ラ・テラス スタイル
"クレームダンジュ"2種類の葡萄とベリーのソース、小菓子

¥15,000 /お一人様(税・サービス料込)

ラ・テラス
奈良市春日野町98-1 ヒルトップテラス内
☎0742-27-0556 <http://laterrasse.jp/nara/>
facebookページもご覧ください(定休日)火曜日と水曜日のディナータイム
ランチ ¥5,300~ ディナー ¥8,800~ (税・サ込)
ランチ11:30~13:30(ラストオーダー)、ディナー18:00~20:00(ラストオーダー)



※写真はイメージです。

LA TERRASSE
NAKANOSHIMA

中之島テラス 3周年特別ランチ

おかげさまで3周年を迎えました日頃の
感謝を込めて特別ランチをご用意いたしました

期間 2019.9.1(日)~9.30(月)

● ランチタイム
★ワンドリンク付きフルコース
¥5,000 /お一人様 ※税金・サービス料込



ランチメニュー (一例)

Menu

シェフからのささやかなプレゼント
海の幸のジュレ 人参のムースと共に
里芋のポタージュスープ
下関・唐戸市場から届く鮮魚をその日のスタイルで
地鶏のロール仕立てレモン風味
パティシエの特製デザート、小菓子

¥5,000 /お一人様(税・サービス料込)



フルコース料理でワンランクUPのパーティ!!

歓送迎会・結婚式2次会・誕生日会などにおすすめです

期間 2019.9.2(月)~

料金 ¥10,000 /お一人様 ※税金・サービス料込
フルコース料理+
120分フリードリンク(ビール・白赤ワイン・ソフトドリンク3種)

※ご利用は6名様~70名様でお願いします。
※こちらのプランは予約制です。ご予約をお願いします(7日前まで)
※他のご予約状況により、お席をご用意できない場合があります



忘年会の早期ご予約(ブッフェスタイル)

下記期間中ご予約いただいた方に、パーティ当日の乾杯用スパークリングワインをプレゼント!

期間 2019.9.15(日)~11.15(金)

★ブッフェスタイル
¥6,500(12品)もしくは ¥8,000(14品)
/お一人様 ※いずれも税金・サービス料込

※こちらのプランは20名様以上のご予約ご利用とさせていただきます
※他のご予約状況により、お席をご用意できない場合があります



ラ・テラス中之島
大阪府大阪市北区中之島5丁目3-60 中之島バンクス
☎06-6233-8822 <http://laterrasse.jp/nakanoshima/>
(定休日)水曜日、不定休あり
ランチ ¥1,800~ ディナー ¥6,000~ (税・サ込)
ランチ11:30~14:00(ラストオーダー)、ディナー18:00~21:00(ラストオーダー)



※写真はイメージです。

レストラン・イリゼ 新体制でスタートします

このたび9月13日より、レストラン・イリゼのシェフとして
現ラ・テラスのシェフ高田和明が統括責任者となります
これに伴い、緒方久人を高田の右腕とし、今までより更に皆さまにご満足いただけるよう
メニューも新しくし、店舗一体となり精進いたします
新しくスタートを切るイリゼに引き続きご支援ご指導賜りますようお願い申し上げます



高田 和明

大阪の花外楼、堺筋倶楽部、ブルディガラなど名店で研鑽を重ねる。2004年ディライトグループに入社後、2010年にラ・テラス料理長に就任。そして2019年9月、ラ・テラスおよびイリゼの料理長を兼任する。繊細な盛りつけ、味わいでゲストから高い評価を得ている。最近では奈良地元の食材にこだわり、新しいメニューを日々研究中。

このたびラ・テラスとイリゼの2店舗の統括シェフに任命されました。それぞれの店舗に相応しい料理をサービスできるよう研鑽に努めます。引き続きご指導ご愛顧お願いいたします。



緒方 久人 (1984年生まれ 福岡出身)

【2004年8月～2006年5月】
フレンチレストラン ボワゾン・フレにて研鑽を積む。
【2006年10月～2015年6月】
神戸ポートピアホテルに勤務。宴会料理等も経験する。
【2015年8月～2016年3月】
ディライトグループに入社 レストラン・イリゼに配属される。
【2016年4月～2019年8月】
シェフ高田のもと、ラ・テラスにて研鑽を重ねる。
【2019.9.1】
レストラン・イリゼのスーパーシェフに任命される。

さらにお客様に満足いただけるよう、ラ・テラスの料理を超える感動をお届けするために日々精進いたします。どうぞ、宜しくお願いいたします。

2019年9月13日～新メニュースタート

◆ ランチタイム 11:30～14:00(ラストオーダー)

¥4,500/¥6,000/¥8,000/¥10,000 /お一人様

◆ ディナータイム 18:00～21:00(ラストオーダー)

¥7,500/¥10,000/¥14,000/¥18,000 /お一人様

※ランチ・ディナーメニュー共に税金・サービス料込
※¥18,000コースについては3日前までのご予約をお願いします



シェフ高田、緒方のクッキング・クラス

シェフ高田とシェフ緒方が
ご家庭でも活かせるプロのコツをお話しします。

日時 2019.10.17(木) 11:30 スタート

料金 ¥8,000 /お一人様
※税金・サービス料込

◆シェフ2名によるデモンストレーション+
コースランチ+ワイン2種



ソムリエ儀部のワイン・セミナー

季節に相応しいワインアイテムで
お待ちしております。

日時 2019.11.21(木) 11:30 スタート

料金 ¥6,000 /お一人様
※税金・サービス料込

◆ソムリエ儀部のワインセミナー+
コースランチ+ワイン3種



※クッキング・クラス、ワイン・セミナー共に予約制です。ご予約をおねがいします。

ラ・テラス イリゼ
奈良市あやめ池北1丁目34-7
☎0742-40-0066 <http://laterrasse.jp/irisee/>
facebookページもご覧ください (定休日) 火曜日、水曜日

ランチ ¥4,500～ ディナー ¥7,500～ (税・サ込)
ランチ11:30～14:00(ラストオーダー)、ディナー18:00～20:00(ラストオーダー)

