

irisée
10th
Anniversary

このイベントは
予約制
です

ANNIVERSARY DINNER 10th

レストラン・イリゼ 10周年の御礼ディナー

私共、レストラン・イリゼは開業10周年を迎えることができました。
ひとえにお客様のおかげでございます。ありがとうございます。
この10年という節目にイリゼに新しいシェフを迎え入れることができました。
10年間の皆さまへの御礼、そして新しいシェフ鶴鶴(ササキ)の料理をお楽しみいただきます。



日時

2021.7.29(木) 受付・アペリティフ 18:30～
ディナー開始 19:00～

場所

レストラン・イリゼ
奈良市あやめ池北1丁目-34-7 商業施設“HANA”1階

料金

¥20,000 /お一人様(税・サービス料込)

フルコースディナー+シャンパン1種+ワイン4種

※ノン・アルコールプラン / ¥18,000 お一人様(税・サービス料込)

※行政指導等により、アルコール提供、開店時間、閉店時間が変更になる場合があります。

※仕入れ等の都合により、内容を変更する場合があります。

※他のお客様と相席になる場合があります。

※ドレスコードは設けておりません。




La Terrasse
irisée

[ご予約・お問合せ先]

仏蘭西料理 ラ・テラス“イリゼ”

☎ 0742-40-0066

(火曜・水曜定休) ※このイベントは予約制です。



INTRODUCTION THE CHEF

このたびイリゼに素晴らしいシェフが就任いたしました。
2021年5月下旬より新しいシェフのメニューを始動いたします。
ヨーロッパを中心に活躍したその腕前をぜひご賞味ください。



イリゼ料理長

鷗鷗 進 Susumu SASAKI

1970年生まれ。1991年より大阪のフランス料理店エブヴァンタイユ、ビストロヴァンサンクで料理人を始める。1997年より渡仏し、約20年間ヨーロッパ各地にて研鑽を積む。なかでもスイス国内でミシュラン星の無いレストランで大いに腕を振るい、3つ星獲得という快挙に貢献した。2021年より現職に至る。



ヨーロッパでの経歴店舗

- Restaurant Champ-pitot + G16p
- Restaurant La côte d'or Bernard Loiseau ■ ■ M★★★★ / G19p
- Restaurant Amphyclès ■ ■ M★★★ / G17p
- Restaurant Maximin ■ ■ M★★★ / G17p
- Restaurant Les Santons de Moustiers ■ ■ M★ / G16p

• Restaurant Fredy-Girarde + M★★★★ / G19p
※シェフ・ド・パルティエとして勤務し、後に副料理長に就任

• Auberge du Soleil + G14p
※料理だけでなく、経営、財務管理などを学ぶ。
また料理教室、出張料理も経験する

• Restaurant Cheval Blanc + M★★★★ / G19p
※副料理長として入社。ミシュラン星の無いこのレストランを★★★★
ゴー・ミヨ 19点（最高ポイント）まで獲得する。

※M=ミシュラン / G=ゴー・ミヨ

Notice

期間限定!!

シェフ鷗鷗(ササキ)の“お試しディナー”

※1日
1日限定
3組様



イリゼの新しいシェフ鷗鷗の
フルコースディナーをお試しください

期間 **2021.6.3(木)~7.26(月)**
までのディナータイム

料金 **¥9,800** / お一人様(税・サービス料込)

フルコースディナー +
グラスシャンパンもしくはワンドリンク付き

※こちらのディナーは予約制です、ご予約をお願いいたします。
※食材の仕入れ都合によりメニュー内容を変更する場合があります。

お試しディナーコースメニュー例

- 小前菜 -
シェフ鷗鷗よりやさやかなプレゼント+
グラスシャンパン

- 前菜 -
半白胡瓜/鮎/ジュンサイ
- スープ -
白鳳卵/ホワイトアスパラガス/大和肉鶏

- 魚料理 -
大阪本津市場より本日のお魚料理

- 肉料理 -
黒毛和牛ランプのロースト/大和野菜/フォアグラ

- デザート -
本日のデザート、プティフル、カフェ