

静岡の厳選された食材コースの
スペシャルイベント

レストラン“やまもも”× 仏蘭西料理 ラ・テラス“イリゼ”

伊豆・伊東 浮山温泉
「ABBA RESORTS IZU - 坐漁荘」のレストラン
“やまもも”のシェフ山本晋平氏を迎え
静岡を中心とした食材とシェフ鷗鶴進による
イベントで思い出に残るひとときをお送りします

完全
予約制
—
限定各30名様



日時

2024.6.14(金)

【デザートランチ】11:30~13:00ラストオーダー

※デザートランチは11:30から13:00の間で好きな時間をご予約ください。
※15:30閉店になります。

【スペシャルディナー】18:00受付開始~18:30一斉スタート

※6月14日(金)はデザートランチ、スペシャルディナーのみの提供となります。
※ランチ、ディナー共に、ご予約30名様になり次第締め切りとさせていただきます。

場所

仏蘭西料理 ラ・テラス “イリゼ”
奈良市あやめ池北1丁目34-7商業施設HANA1階
TEL: 0742-40-0066

料金

DESSERTS
LUNCH

静岡食材を中心としたデザートと静岡茶をはじめ、
紅茶のマリアージュを楽しんでいただくデザートコースです。

¥10,000 お一人様
(税・サービス料込)

アミューズ+メインディッシュ(2種よりチョイス)+デザート4品
+静岡茶、紅茶 ※静岡茶、紅茶以外のドリンク類は別途料金が発生します

SPECIAL
DINNER

素材の力強さと生産者の思いを余すことなく表現するシェフ山本氏と
欧州のエスプリ漂うシェフ鷗鶴のフルコースディナー
そして静岡のお酒、欧州ワインなど5種をご用意いたします。

¥32,000 お一人様
(税・サービス料込) ●ノンアルコールプラン
¥30,000 お一人様
(税・サービス料込)

自然豊かな静岡の食材を中心としたフルコースディナー+
静岡産ワインなど5種のドリンク



※画像はイメージです

※「デザートランチ」と「スペシャルディナー」は
別々にご予約いただけます。
セット販売ではございません。

※このイベントは完全予約制です。ご予約をお願いいたします。
※お支払いは現金もしくは各種クレジットカードでお願いいたします。

※食材、飲料は仕入れ都合等により変更する場合があります。

※ドレスコードは設けておりませんが
極端にカジュアルな服装をご遠慮願います。

Chef INTRODUCTION

歴史ある日本のクラシックホテル“雲仙観光ホテル”メインダイニングで
指揮（シェフ）を執った二人のプロフィールをご覧ください



伊豆・伊東 浮山温泉
「ABBA RESORTS IZU - 坐漁荘」
レストラン “やまもも” シェフ

山本 晋平

Shinpei YAMAMOTO



国内レストラン勤務後、1997年ドイツへ。3年かけてヨーロッパで料理を学ぶ。二期倶楽部料理長（栃木県那須）、雲仙観光ホテル料理長（長崎県）を経て、2016年より ABBA RESORTS IZU- 坐漁荘 レストランやまもも料理長に就任。2017年 World Boutique Hotel Awards Asia Best Culinary 受賞。



伊豆・伊東 浮山温泉

「ABBA RESORTS IZU - 坐漁荘」

国立公園の厳しい環境規制下にある浮山温泉郷にて、手つかずの自然と五十年を超える歳月に育まれてきた純和風の老舗宿。知る人ぞ知る名湯と、季節折々の伊豆や静岡の厳選素材を提供する和会席、フレンチ、鉄板焼きをお楽しみいただけます。



仏蘭西料理
ラ・テラス “イリゼ” シェフ

鷓鴣 進

Susumu SASAKI



1991年、大阪のエプヴァンタイユで料理人人生をスタートさせる。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。スイスの Restaurant Cheval Blanc では副料理長に抜擢され、ミシュランガイドに三つ星レストランとして掲載されることに貢献。2021年より現職。就任1年目にしてラ・テラス “イリゼ” がミシュランガイドに一つ星レストランとして掲載され、翌2023年も一つ星として掲載される。


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

