

INTRODUCTION of 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 シェフ

鷗鷗 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。



ヨーロッパでの経歴店舗

※M=ミシュラン / G=ゴー・ミヨ

- ・ Restaurant Champ-pitet  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。