



レストラン “イリゼ” シェフ 鷓鴣
第2の故郷

スイスワインと共に楽しむ シェフ鷓鴣の特別ディナー

～スイス・バーゼルとローザンヌの記憶～

シェフ鷓鴣が料理技術と実績を更に培ったバーゼルとローザンヌ
その腕前を存分に発揮し、素晴らしい料理を皆さまにおとどけます

日時

2022.1.29 (土)

●18:30～



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

料金

¥30,000 / 一人様 (税・サービス料込)

◆フルコースディナー+スイスワイン5種、
その他ドリンク

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。
※当日、他のゲストと相席になる場合がございます。ご了承ください。
※当日の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



INTRODUCTION THE CHEF

ヨーロッパを中心に活躍したイリゼ料理長
鷗鷗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プヴァンタイユ、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、ローザンヌでは、世界に響く“マエストロ”であるジラルデ氏に師事、バーゼルではレストラン“シュバル・ブラン”で副料理長に従事し、ゴー・エ・ミヨ19点、ミシュラン3ツ星獲得という偉業に大いに貢献した。約20年間、欧州の食文化に触れ研鑽を積む。



ヨーロッパでの経歴店舗

- 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。

※M=ミシュラン / G=ゴー・エ・ミヨ

