

Dîner de Souvenirs

2人のシェフよりささやかなプレゼント
紅ズワイガニ / キャビア / 大和当帰
フォアグラ / イチジク / ペドロヒメネス
マナガツオ / 大和橘 / 澳オリーブ
鮑 / ほうれん草 / フィユタージュ
オマール海老 / ココナッツ / レモングラス
阿波牛FILE
フロマージュ
フルーツ
カフェ、プティフール

Kamo 鮎鷺 進

タイスの瞑想曲 / マスネ
8つの作品 / グリエール
ヴァイオリンとチェロのためのコンチェルト / バッハ
他

Rena Kohara *Julia Staller*
島貫 ゆりあ

コード・ノワールNV(mg) / アンリ・ジロー
シャスラ・グランレゼルヴ2019(mg) / ドメイン・デュ・ダレー
シャルドネ・グランレゼルヴ2019 / ドメイン・デュ・ダレー
ウイユ・ド・ペルドリ2020 / クロア・デュプレ
クロ・ヴージョ1998(mg) / ジャン・グリヴォ

Le23 Novembre 2022
restaurant "iriese" à Nara

Les artistes d'aujourd'hui



シェフ CHEF

加茂 健 Takeshi KAMO

東京の銀座レカン、六本木ヴァンサン・の城悦男シェフの元で様々な経験を重ねヨーロッパへ。スイス、東南アジアと21年間海外を拠点に研削を重ねる。カンボジアでは、シアヌーク前国王の孫プリンセス Norodom Rattana-Devi が経営するフレンチレストランに招聘され、全く基礎がない0からフレンチレストランを作りあげ、世界各国の王族や政府要人など様々なお客様をお迎えする。自身のモットーである「濁りのないフレンチ」を伝え続け、フランスの農産物、食文化普及に尽力した功績により、フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを2017年に叙勲。2021年に日本へ帰国。フランス料理を軸に日本を元気にするべく活動をしながら、現在は、広島・尾道を代表する老舗旅館・西山別館のリニューアルオープン（2023年春予定）に向け準備中。



ヴァイオリン Violinist

神原 玲奈 Rena KOHARA

兵庫県立西宮高校、相愛大学を卒業後、スイス・バーゼル音楽院及びルツェルン大学にて国家演奏家資格を取得、修士課程を修了する。ヴァイオリンを加納千春、小栗まち絵各氏に師事。室内楽教育のエキスパートである S. Hamann、故 W. Levin(ラサール弦楽四重奏)、R. Schmidt(ハーゲン弦楽四重奏)各氏の下、アンサンブルの基礎を徹底的に学び、I. Charisius(アルバンベルク弦楽四重奏)、今井信子各氏の下で内声の可能性を探究する。ルツェルン交響楽団にて研鑽を積んだ後、19/20 シーズンより兵庫芸術文化センター・レジデントプレイヤーを務める。



チェロ Violoncelle

島貫 シュトゥウツレール ゆりあ

Julia Stuller SHIMANUKI

スイスの音楽一家に生まれ、4歳でチェロをはじめ。ローザンヌ高等音楽院、バーゼル音楽大学を卒業。国際的に有名なヴェルビエ音楽祭、PMF、クロンベルクアカデミーの音楽祭に出演。ソリストや主に家族で結成したシュトゥウツレールカルテットでの活動をはじめ、オーケストラ奏者としてはバーゼル交響楽団にて研鑽を積む。ローザンヌ室内管弦楽団、ストラスブル交響楽団に客演奏者として招かれる他、2022年9月より兵庫芸術文化センター管弦楽団コアメンバーを務めている。



シェフ CHEF

鷓鴣 進 Susumu SASAKI

1991年、大阪のエブヴァンタイユ、ビストロヴァンサンク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年より現職に至る。ミシュランガイド奈良2022に一つ星レストランとしてラ・テラス“イリゼ”が掲載される。

スイス三ツ星グランメゾン
想い出のディナー

MEMORABLE DINNER



フランス政府農事功労章叙勲のシェフ加茂 健氏
スイス国家演奏家資格を持つヴァイオリニストの神原 玲奈氏
シェフ鷓鴣と共にスイスで研鑽を積んだ三者でのコラボディナー

日時

2022.11.23 (水・祝)

●17:30受付、ウエルカムドリンクおよびミュージック開始

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

¥36,000 / 一人様 (税・サービス料込)

◆フルコースディナー+生演奏+ワイン5種

2人のシェフが共に従事したグランメゾン“フィリップ・ロシャ
(ジラルデ)”での想い出の詰まったフルコースディナー。
ワインもスイスやフランスの銘醸ワインを5種サーブいたします。

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。
※お席は出来るだけ配慮いたしますが、他のお客様と同席になる場合があります。
※スリッパ、半ズボンなど極端なカジュアルな服装はご遠慮願います。
※仕入れに都合等により、メニューおよびワインの内容を変更する場合があります。



※料理写真はイメージです


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

