

YAMATO TACHIBANA SPECIAL LUNCH

事前
予約制

“大和橘”を守る 城 健治氏を迎えて

～仏蘭西料理 ラ・テラス“イリゼ” 特別ランチ企画～

日本古来最古の柑橘“大和橘”を守る「なら橘プロジェクト推進協議会」の
会長である城 健治氏を迎えて大和橘の貴重なお話とレストラン・イリゼ
シェフ鷗鷗の大和橘を活かした特別ランチで初夏のひとときをお楽しみいただきます

日 時

2023.5.13(土)

●12:00～15:30 予定



場 所

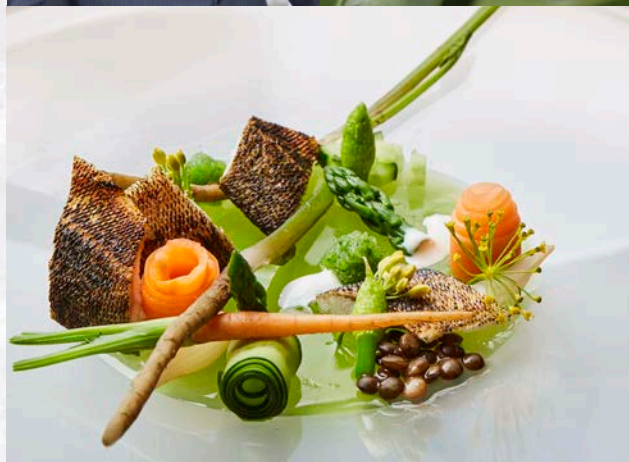
仏蘭西料理 ラ・テラス “イリゼ”
奈良市あやめ池北1丁目34-7商業施設HANA1階

料 金

¥12,000 / お一人様(税・サービス料込)

- ◆大和橘のアペリティフ + フルコースランチ
- ◆城 健治氏による大和橘のお話、大和橘茶

※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。
※ドレスコードは設けておりませんが、極端なカジュアルスタイルは
ご遠慮ください。
※仕入れ都合により、メニュー変更する場合があります。
※状況により、受付時に検温実施の場合があります。



※料理画像はイメージです



INTRODUCTION



なら橘プロジェクト
推進協議会 会長

城 健治 Kenji JYO

大和橘の再生に取り組み 12 年目になります、大和橘の魅力は・
植え育てる・食す・四季の色を楽しむ、植え育てるは、準絶
滅危惧種を育て広める事が出来る。食すは、奈良から世界に
発信出来る食材である。日本食・イタリア料理・フランス料理・
和菓子・洋菓子・チョコレート等幅広く利用が確認でき、上
品な苦味と香りが高く評価をいただいています。四季の色は、
春の新芽・純白の小さい花、香りは薔薇の香り近いです、黄
色い小粒の果実、鈴なりに成り元気が出る、つど野立てのお
茶会を楽しめます。大和橘の全てが利用出来るようになりました。
果実・花・葉・枝・種 SDGs (持続可能な開発目標)
で地球に優しく、準絶滅危惧種から救い出すことができ、日
本の農業里山を持続可能に出来る切り札になりえる大和橘で
あります。商品開発には物語が必要です。これは古事記・日
本書紀・万葉集等奈良には豊富に存在している、文化と共に
世界に発信出来る宝物・大和橘です。皆で育て・食す・四季
の色を楽しみましょう。



イリゼシェフ

鷺鷥 進 Susumu SASAKI

1991 年、大阪のエプヴァンタイユ、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
り現職に就き、2022 年ミシュランガイド一つ星レストランと
してラ・テラス“イリゼ”が掲載される。



大和橘 (ヤマトタチバナ)

別名：ニッポンタチバナ (日本橘) ミカン科ミカン属の常緑小高木