

Laterrasse irisée

“VIANOLEO” SPECIAL LUNCH

スペイン“ヴィアノレオ”の自然豊かで洗練されたオリーブオイルと
シェフ鷗鷗のスペシャルフルコースランチ

素晴らしいオリーブオイルとシェフ鷗鷗の見事な技巧で優雅なひとときをお過ごしいただきます。当日はヴィアノレオ社のヴィクトール氏とアントニオ氏、そしてインポーター・イスコ社の五十貝氏を迎えて、オリーブオイルの魅力についてお話いただきます。

日 時

2023.10.6(金)

●11:30～12:30ラストオーダー



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

¥9,500もしくは¥12,000 お一人様
(税・サービス料込)

◆ 各種ドリンクも揃えております(料金別途)

当日は、ヴィクトール氏、アントニオ氏、そして五十貝氏より、
ヴィアノレオ社のオリーブオイル製造について、
また昨今のオリーブオイル情勢などお話いただきます。

※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。
※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はご遠慮願います。
※仕入れに都合等により、メニューの内容を変更する場合があります。
※状況により、受付時に検温をお願いする場合がございます




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





INTRODUCTION



ヴィアノレオ社 最高責任者

ヴィクトール・ロペス Victor López
(兄・写真右)

ヴィアノレオ社 農学博士・製造責任者

アントニオ・ロペス Antonio López
(弟・写真左)

ヴィアノレオ社は 200 年以上かけて、伝統・土地や植物に対する情熱・技術などを親子 3 代に受け継いでいる。オリーブオイルこそヴィアノレオの神髄。『生産物、伝統と未来へのヴィジョン』を最新栽培技術と共に環境への配慮も取り組んでいる。



株式会社 イスコ
専務取締役・栄養士・オリーブオイルソムリエ

五十貝 京子 Kyoko ISOGAI

オリーブオイル・バルサミコ酢など、美味しくてセンスがよく、自然の恵みから作られる身体にやさしい食材や調味料を世界中から輸入している。その傍らで、オリーブオイルソムリエとして、オリーブオイルの良さや使い方を広めつつ、お菓子・料理・ワインのサロン“ラ・ヴィ・エ ベル”を主謀している。



イリゼ シェフ

鷗鷯 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。

