

事前
予約制

限定30名

LaTerrasse irisée

MEMORABLE DINNER

シェフ鷓鴣 思い出のスイスワインと楽しむディナー

レストラン”イリゼ”シェフ鷓鴣 スイスでの研鑽時代、
思い出のスイスワインと懐かしい料理を奈良食材で表現するディナー
当日はスイスワイン・インポーターの杉山明美氏を迎えてよりディナーを盛り上げます

日時

2023.10.20(金)

●18:00受付開始、18:30ディナースタート



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

¥32,000 /お一人様(税・サービス料込)

◆フルコースディナー + スイスワイン5種 +
杉山明美氏 プチ・スイスワインセミナー

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。

※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

[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

※こちらのイベントは8月2日~はお電話の予約のみ、
8月21日より、お電話・ネットの両方でご予約賜ります。

LaTerrasse
irisée





INTRODUCTION



スイスワインインポーター

杉山 明美 Akemi SUGIYAMA



1833年(天保4年)に相模の国、馬入(現神奈川県平塚市)で、油、薬、砂糖を扱う商店として創業した杉山商事株式会社の取締役。同社6代目社長を務めた夫は、現在、代表取締役会長。子供の小学校進学と同時に母校の青山学院大学(経営学部卒)に復学し、大学、大学院(上智大学大学院)を通してフランス文学を専攻。中学を卒業した子供のスイスボーディングハイスクール留学に伴い、スイスにしばしば滞在する中で、2010年9月、偶然、スイスワインとの電撃的な出会いを果たし、スイスワインの輸入および販売部門を杉山商事株式会社内に立ち上げる。以来、スイスワインの魅力に惹きつけられ続け、現在に至る。

イリゼシェフ

鷓鴣 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。

