

Laterrasse irisée

“VIANOLEO” SPECIAL DINNER

ヴィアノレオ社オリーブオイル・スペインワイン
シェフ鷗鵜の特別ディナーイベント

見事な風味と優雅な味わいのスペイン・ヴィアノレオ社オリーブオイル
深く、複雑なテクスチャーのスペインワイン
そして卓越した技巧と欧州エスプリ満載のシェフ鷗鵜のディナー
2024年春の素晴らしい夜をご案内いたします

日 時

2024.3.15(金)

●18:00受付開始～18:30一斉スタート

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

¥28,000 お一人様
(税・サービス料込)

●ノンアルコールプラン
¥25,000 お一人様
(税・サービス料込)

ヴィアノレオ・オリーブオイルを使用したフルコース＋
スペインワイン5種(もしくはノンアルコール)

◆当日はヴィアノレオ社ヴィクトール氏、アントニオ氏による
オリーブオイルブチセミナー有り

※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。




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。ヴィクトール氏は今年の秋にも“イリゼ”に来店。



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。

