

完全
予約制
—
限定各30名様

長崎 雲仙福田屋 × 仏蘭西料理 ラ・テラス“イリゼ” SPECIAL DINNER

日本料理とフランス料理、融合と革新がクロスオーバーする
特別ディナーイベント

長崎を代表する日本料理名館 雲仙福田屋 総料理長
草野 玲氏を迎えてシェフ鷗鶴とのコラボディナーを開催します

日時 2025.6.20(金)

●18:30受付 ●19:00一斉スタート

※6月20日(金)ランチタイムは休業いたします。
※6月20日(金)のディナータイムはこのメニューの提供のみとなります。

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) ●ノンアルコールプラン ¥30,000 お一人様 (税・サービス料込)

長崎和牛、諫早のスッポン、長崎地野菜など豊かな食材、
これを雲仙福田屋総料理長草野氏とシェフ鷗鶴が
洗練された特別コース料理でお迎えいたします。
また、ソムリエ厳選の長崎地酒や銘醸ワインで
より素晴らしいひとときを演出します。



※このイベントは限定30名様のご予約制です。ご予約をお願いします。
※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。
※食材、飲料については仕入れの都合上、変更する場合があります。



※画像はイメージです

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



ご予約はこちら

Chef INTRODUCTION

長崎を代表する雲仙福田屋 総料理長 草野 玲氏と
かつて雲仙観光ホテルメインダイニングシェフを務めた 鷗鷗 進のプロフィールをご覧ください。



雲仙温泉 雲仙福田屋 / 山照別邸
総料理長

草野 玲

Akira KUSANO



総料理長の草野玲は平成5年に調理師免許態習得、その後3年間大阪北新地の新日本料理神田川にて修行を終え京都ホテル、箱根の旅館などで更に経験を積み平成20年雲仙福田屋に入社、平成24年料理長に就任。平成28年に全日本調理協会の名誉会長 神田川敏郎先生より師範の認定を受け、平成29年に日本料理専門調理師認定、雲仙調理師会会長就任、現在新館「山照～別邸～」のプライベートダイニング【鍋団樂】鉄板焼き【桜橋】雲仙天ぷら【香ふく】の総料理長として腕を振るっています。そして一昨年、昨年に引き続き、2024年9月より雲仙天ぷら「香ふく」フルコースがクルーズトレインななつ星 in 九州の雲仙コースとして採用されました。



雲仙温泉 雲仙福田屋 / 山照別邸



日本で最初の国立公園として古くから外国人が保養のため訪れていたここ雲仙温泉で1968年創業以来110万人以上のお客様をお迎えして参りました。2023年春、本館客室がリニューアルを終えモダンな和洋室が誕生し、雲仙発のプライベートジムやサウナ付きルームなど今のニーズを取り入れた宿となりました。硫黄の香りがする自慢の温泉と自社農園や地域の種どり農家から買い付けた新鮮な野菜やブランド肉を調理して提供する、3つのレストランなどお客様のご滞在を心身共に癒すことができるお宿となりました。皆様に「もう一泊したい休日の我が家」と言えるように社員一同 皆様のお越しを心からお待ちしております。



仏蘭西料理
ラ・テラス“イリゼ”シェフ

鷗鷗 進

Susumu SASAKI



※画像はイメージです



- 1991 フランス料理エブヴァンタイユ (大阪)
- 1994 ビストロヴァンサンク (大阪)
- 1996 フランス料理ルイブラン (神戸)
- 1997 フランスを皮切りに約20年間ヨーロッパ各地に滞在する
アンフィクレス、バルナールロワゾー、ジャックマキシマム etc...
- 2000 ジラルデ(スイス)ミシュラン三ツ星 ゴ・エ・ミヨ 19点
- 2006 オーベルジュ・ド・ソレイユ(スイス) ゴ・エ・ミヨ 14点 シェフ就任
- 2008 シュヴァルブラン (スイス) 五つ星ホテル「レ・トロワ・ロア」副料理長就任
8年間でミシュラン非掲載から三ツ星 ゴ・エ・ミヨ非掲載から19点獲得
- 2016 帰国 ラ・メゾン・ド・グラシアニ(神戸) エグゼクティブシェフ就任
- 2018 雲仙観光ホテル(長崎) 洋食料理長就任
- 2021 現職
- 2022 ミシュランガイド奈良一つ星
- 2023 ミシュランガイド奈良一つ星
- 2024 ミシュランガイド奈良一つ星 ゴ・エ・ミヨ 2024年全国版16点 3トック獲得