

Laterrasse irisée

# Spring

事前  
予約制

## CELEBRATION DINNER 2023



この春、卒業・入学・就職などに相応しい  
ホールケーキの付いた特別ディナー

日時

2023.4.17(月)まで

● ディナータイム限定 17:30～18:30(L.O.)

料金

¥13,000/お一人様(税・サービス料込)

◆ 黒毛和牛メインディッシュのフルコース  
+ホールケーキ付き

※2名様よりご予約承ります。

※「春のお祝いディナー」は3日前までにご予約お願いいたします。

※ご予約時にデコレーションホールケーキのタイプ(生クリーム又は生チョコ)をご指定ください。また、簡単なメッセージプレートもご用意いたします。

※デコレーションホールケーキの大きさは、ご予約のお人数様により異なります。

※仕入れ都合等によりメニュー変更する場合がございます。

※アレルギー食材をお持ちの方はご予約の際、お伝えください。



Chef Profile

鷺鷥 進 Susumu SASAKI



1991年より大阪のフランス料理店エブヴァンタイユ、ピ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。なかでもスイス国内でミシュラン星の無いレストランで大いに腕を振るい、3つ星獲得という快挙に貢献した。2021年より現職に至る。



----- MENU(一例) -----

“イリゼ”からのささやかなプレゼント

前菜

温前菜

大阪木津市場より本日のお魚料理  
シェフのひらめきで

黒毛和牛

デコレーションホールケーキ

※生クリームいちごもしくは生チョコいちごをお選びください

コーヒーもしくは紅茶

プティフル

¥13,000

/お一人様(税・サービス料込)

[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

La Terrasse  
irisée

