

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

