

ラ・テラス“イリゼ”の クリスマスディナー 2021

スイス・ミシュラン3つ星レストラン副料理長
シェフ 鶴鶴 (ササキ) がクリスマスカラーをモチーフにした
料理の数々をお届けします



【ラ・テラスイリゼ料理長】 鶴鶴 進

完全
予約制



※料理写真はイメージです

Christmas Menu

クリスマスディナーメニュー例

イリゼからのクリスマスプレゼント

但馬香住の楚蟹(ズワイ蟹)

ノルウェー産サーモンのショー・フロア

大阪木津市場より本日のお魚料理

カナダ産 活オマール海老のロティ

国産牛フィレ肉 黒トリュフ
フォアグラのアン・クルート



アヴァン・デセール

クリスマスカラーのリース

コーヒーもしくは紅茶、プティフル

期間

2021.12.18(土)~25(土)

17:30~19:00(L.O.)

料金

¥17,000 / お一人様(税・サービス料込)

※クリスマスディナーは予約制です ご予約お願いいたします
※期間中は12月21日(火)のみ休業いたします
※期間中のディナータイムはクリスマスディナーのみの提供です
※期間中ランチタイムは通常メニューの提供です
※22日(水)はランチ・ディナー共に営業します



[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

※2021年12月28日(火)、30日(木)~2022年1月5日(水) 休業いたします
※2021年12月30日(木)はランチタイムのみ営業します

La Terrasse
irisée

