La Terrasse
“irisée”

CHRISTMAS FAIR

仏蘭西料理　ラ・テラス “イリゼ” クリスマスフェア

都会の喧騒から離れ、
穏やかなあやめ池湖畔で大切な方との語り合い
ゆっくりとお過ごしいただく聖夜のひととき

クリスマス
限定の
特別コース

2023
12.22（金）～25（月）

クリスマス・フェア期間中はランチタイムのみ
通常メニューもご用意しております
¥9,500 / ¥12,000

| LUNCH | ¥23,000 フルコース：お一人様 ※消費税・サービス料込み
● 11:30～13:00（オーダーストップ）
ランチタイムはシェフより食前酒プレゼント!

| DINNER | ¥23,000 フルコース：お一人様 ※消費税・サービス料込み
● 17:30～18:30（オーダーストップ）

※9月30日まではお電話のみ、10月1日よりWEB・お電話の両方にてご予約賜ります。
※クリスマスディナーにつきましては、時間制限を設けていません。ごゆっくりしていただけます。
※期間中のディナータイムは中学生未満のお子様同伴の方も個室にてご予約賜ります（1日1組限定）。
※期間中のアレルギー食材につきましてはご相談ください。苦手な食材には対応しかねる場合があります。
※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装いはご遠慮ください。

Chef Profile

鵜鶏　進

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。

※料理写真はイメージです

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
＜年末年始のお知らせ＞
※12月21日（木）は臨時休業いたします。
※年末年始休業：12月29日（金）～新年1月5日（金）まで休業いたします。

La Terrasse irisée

2023 Menu de Noël

ランチタイムのクリスマスメニューにはグラスシャンパン
もしくはノンアルコールをシェフからプレゼントいたします

“2023” クリスマスコレクション

鳥取県産 琴浦グランサーモン

フランス産 フォアグラ

オマール海老

金目鯛

黒毛和牛

フロマージュ盛り合わせ

みかん

クリスマスリース

プティフール

食後のお飲み物

23,000yen（お一人様）

※仕入れ等の都合により、メニュー内容を変更する場合があります。
※クリスマス期間中はお苦手食材のリクエストは出来かねます。
※食材にアレルギーをお持ちの方はご予約の際に係員にお申し付けください。
※表記価格には税金・サービス料が含まれています