



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
ゆつくりとお過ごしいただく聖夜のひととき

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

クリスマス
限定の
特別コース

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

鷗鷯 進

1991年、大阪のエブ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。

