ラ・テラス 高田和明
シェフ着任12周年 特別ランチ企画

事前予約制

限定30名様

京都 おくだばらえん × La Terrasse

フラワーデザイナー おくだ やすひこ氏を迎えて

今回の特別ランチでは、おくだ氏が丹精込めて育てたバラをシェフ高田の閃きで表現し、始まりから結びのデザートまで鮮やかな色彩と香りをお楽しみいただきます

日　時

2023.6.9（金）
- 11:00受付
- 11:30開始

場　所

仏蘭西料理 ラ・テラス
奈良市春日野町98−1 ヒルトップテラス奈良内

料　金

¥15,000／お一人様（税・サービス料込）

- ◆シェフ高田の着任12周年の特別ランチコース +“バラ”をモチーフにしたアペリティフ
- ◆おくだ氏のフラワーアレンジのデモンストレーション
- ◆ゲストの皆さまによるフラワーアレンジ体験（プチサイズ）

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。※限定30名様
※当日、他のゲストと相席になる場合がございます。ご了承ください。
※ドレスコードは設けておりませんが、極端なカジュアルスタイルはご遠慮ください。
※仕入れ都合により、メニュー変更する場合があります。

※料理画像はイメージです

La Terrasse 仏蘭西料理　ラ・テラス

［ご予約・お問合せ先］
仏蘭西料理 ラ・テラス
☎0742-27-0556
火曜日・水曜日は定休日です

INTRODUCTION

フラワーデザイナー

おくだ やすひこ Yasuhiko OKUDA

京都伏見にある『おくだばらえん』の二代目、16 才よりバラ作りを始める。無農薬で、『食べれる』『香りの高い』『たくさんの種類のバラ』をハウス栽培実施。日本のみならず、海外からも視察に来られる注目のバラ職人である。

ラ・テラス料理長

高田 和明 Kazuaki TAKADA

大阪花外楼・ブルディガラなど名店で研鑽を積む。2004 年ディライトグループに入社、2010 年ラ・テラス料理長就任。2017 年にミシュランガイド調査員がおすすめするフレンチに選出。2019 年に JAL 国内線ファーストクラス機内食を監修。繊細で複雑な味わい、アーティスティックな盛り付けでゲストより高評価を受け、ここ数年は『あまから手帖』をはじめ数々の雑誌、テレビ番組など各メディアにも注目されている。