



千年の森でプロヴァンスを旅する

TRAVEL TO PROVENCE



世界遺産「春日山原始林」で、南仏の爽やかな風が吹き抜ける
サマーリゾートを疑似体験 シェフ高田の夏らしいプロヴァンス料理と共に

日時

2022.7.21 (木) ●18:00 受付 ●18:30 開始

場所

仏蘭西料理 ラ・テラス
奈良市春日野町98 ヒルトップテラス奈良内



【送迎バス】

17:45 JR奈良駅ー 17:55 近鉄奈良駅ー 18:10 ラ・テラス着

料金

¥22,000 / 一人様 (税・サービス料込)

◆フルコースディナー+プロヴァンス産中心のドリンク

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。
※当日、他のお客様と相席になる場合がございます。ご了承ください。
※当日ドレスコードは設けておりませんが、サマーリゾートに相応しい
服装をお勧めします。

奈良市観光コンテンツ造成補助事業



La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse

[ご予約・お問合せ先]

仏蘭西料理 ラ・テラス

☎ 0742-27-0556

火曜日全休・水曜日ランチタイムのみ営業



INTRODUCTION THE CHEF

ディライトグループの統括料理長
高田のフレンチをぜひご賞味ください。



ラ・テラス統括料理長

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、2022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。



THE
STORY

PROVENCE



「プロヴァンス」とは、フランス共和国の南東部に位置する同国の旧地方(ancienne province)の名称です。

プロヴァンスは、ローヌ河・アルプス・地中海という3つの特徴的な自然に囲まれた、広大で豊かな大地です。地中海の温暖な気候に恵まれているため、ゆったりと時間が流れて、人々も全体的に陽気でおおらかな印象です。

プロヴァンスの特産品

フランス屈指のリゾート地、プロヴァンスの特産品はロゼワインです。プロヴァンスで生産されるワインのおよそ90%がロゼ。フランス全体のロゼワイン生産量の約40%を占める一大産地となっています。今年の夏はロゼワインを片手にプロヴァンスに思いを馳せ、バカンス気分には浸ってみてはいかがでしょうか。



La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse

【ご予約はお電話で】

☎ 0742-27-0556

定休日：火曜・水曜（ディナータイム）

🕒 10:00～12:00 🕒 15:00～17:30

WEBからも
▼ご予約いただけます

WEB予約はこちら