



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 / お一人様 (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
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

火曜日全休・水曜日ランチタイムのみ営業

ご予約はこちら➡

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。



ラ・テラス“イリゼ”からの
お知らせ

スイス・ヴィニグマ社 ワインと共に楽しむ シェフ鵜飼の 特別ディナー

シェフ鵜飼第二の故郷スイス・バーゼルにあるワインメーカー“ヴィニグマ”のワインとシェフ鵜飼の料理で夏のディナーを彩ります
当日はヴィニグマ社オーナーのシーズ氏によるレクチャーがございます

日 時

2022.7.1 (金) ●18:00～

場 所

仏蘭西料理 ラ・テラス “イリゼ”
奈良市あやめ池北1丁目34-7
商業施設HANA1階

【ご予約・お問合せ】 0742-40-0066

料 金

¥30,000 / お一人様(税・サービス料込)

◆フルコースディナー+
ヴィニグマ・スイスワイン5種

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。

