



※画像はイメージです

ラ・テラスのおせち料理 2025

今年もラ・テラスのシェフ高田がおせちをお届けします。昨年のおせちより、更に豪華に、より美味しく仕上げます。新年のテーブルに相応しい“和”と“フレンチ”が融合されたおせちをご家族ご友人と共にお召し上がり下さい。

※今年は長方形の重箱をご用意しております
※60膳限定販売です。売切れの際はご容赦ください。



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。

ラ・テラス おせち料理 78,000円(税込)
 ※消費期限：2025年1月2日まで ※約4~5人前程度

※限定60膳のため、売切れの際はご容赦ください

◆御重箱 奈良吉野川上村の木工マエストロ、小林清孝氏(工房アップル・ジャック)が吉野杉を用い制作。

お渡し日時	2024年12月31日 12:00~15:00の間にお渡しいたします	
お渡し場所	仏蘭西料理ラ・テラス	奈良市春日野町98-1 ☎0742-27-0556

お支払方法	お振込先(銀行振込)
<input type="checkbox"/> 店頭支払い【現金 or カード】	銀行口座：南都銀行 本店営業部 口座番号：普通 2525068 名義：ディライト株式会社
<input type="checkbox"/> 銀行振込(事前振込) ※振込期限12月27日迄	

※その他の決済方法でご希望のお客様は店舗までお問い合わせください。担当：磯部

- 【一段】
黒豆金箔 / 郷ポークのリエット / 金柑のコンポート
チーズ / ドライフルーツ / 野菜のピクルス / 生ハム
ラタトゥイユ / プーアルドのパロティーマ
栗きんとん / 帆立のスモーク
 - 【二段】
パテ・ド・カンパーニュ / 車海老のカダイフ巻き
サーモンマリネ / 大和榛原牛のローストビーフと黒トリュフ
 - 【三段】
伊勢海老 / 柚子いくら / キャビア
鮑のブルギニオン / 倭鴨の酒粕漬け / ブロッコリー
からすみ / 紅白ビーツとチョコロギ
- テリーヌ・ショコラ、ドライフルーツ入りパン

※料理は一例です

La Terrasse 仏蘭西料理 ラ・テラス

お申込み・お問い合わせは
お電話にて承ります

☎ 0742-27-0556
定休日：火曜・水曜

