



【プロフィール】Ms. Estelle Touzet エステル・トゥゼ
ロワール地方出身 現在32才

2010年10月1日、ル・ムーリス シェフ・ソムリエに就任
広くガストロノミーの世界を経験:

(シャトー・コルディアン・バージュ レストラン・ギ・サヴォア
ホテル・ル・プリストル ホテル・ドゥ・クリヨン トム・エイキンスetc...)

ル・ムーリスでは、現代フレンチ三つ星の最高峰 ヤニック・アレノとも仕事を共に
し、2011年にChef Sommelier of the year 2011 by the Pudlowski Guideを受賞。

2012年には芸術文化勲章 "Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres" シュヴア
リエ(騎士)を授与。 現在も5人のソムリエを率い、ゲストからの高い期待に応じ
たサービスを提供するかわら、月一回 "The Nocturnes 228" では、ゲスト一組
一組に質の高いワインテースティングを実施しています。

趣味はヴァイオリン。コンサートにも多数参加中。

Paris, Izu → Champagne

flight 2. ブランチはシャンパーニュ

～“ル・ムーリス”シェフソムリエとのプロムナード～

お1人 ¥6000(税サ込)

シャンパーニュで気軽にブランチ(1プレート付き)

ブランチメニュー: **「駿河湾の地魚とシャンパーニュのマリアージュ」**

大手メゾン・ポメリー社、季節限定の4アイテム(春・夏・秋・冬)を
一度にテースティングしていただきます。

- 1."スプリングタイム" ロゼ + 軽い一口
- 2."サマータイム" ブランド・ブラン
- 3."フォールタイム" エクストラ・ドライ
- 4."ウィンタータイム" ブランド・ノワール



プラス ¥2000 で飲み放題

(ノンアルコールの方には"アランミリア"4種の飲み比べをご用意)

※湯ヶ島バス停へお迎えにあがります。
バスご利用の方は事前にお知らせください。

2013.5.28 11:00～15:00

www.arcanaresorts.com

arcana izu 0558-85-2700

修善寺 → 湯ヶ島 / 湯端
(4番乗り場) (天城ミュージアム) (アルカナ前)
10:40 → 11:05
11:00 → 11:27
11:35 → 12:00
12:05 → 12:32
12:20 → 12:45
12:35 → → → → 13:11
13:00 → 13:25
13:20 → 13:47





