



2010年10月4日

PRESS RELEASE

～アルカナ イズでの饗宴～

伊豆の土地で再会を果たした二人のシェフが贈る
特別なディナーと特別なデザート

静岡県伊豆・湯ヶ島のオーベルジュ・リゾート arcana izu (アルカナ イズ) が、
2010年11月8日にパティシエの鎧塚俊彦氏をお迎えし、
「リュミエール アルカナ イズ」グランシェフ唐渡泰とのコラボレーションイベントを
開催致します事をお知らせ致します。

さまざまな道を行ってきた鎧塚俊彦氏と唐渡泰、お二人が湯ヶ島の地で再会を果たし、
再び舞台を共にします。

湯ヶ島の持つ温泉と大自然の中、二人のシェフのパフォーマンスをご覧頂きながら、
更なる非日常に酔いしれる夜をお過ごし頂けます。

目の前で彩られてゆく至極のフレンチ。

二人のシェフの饗宴をお楽しみくださいませ。

■ ご宿泊プラン紹介 ■

2010年11月8日(月) 一夜限りの特別ディナー付き宿泊プラン

arcana izu のフレンチディナーを締めくくる、シェフ鎧塚のデザート

目の前で彩られてゆく至極のフレンチ。二人のシェフのパフォーマンスをご覧頂きなが
ら、一夜限りの饗宴をお楽しみ下さいませ。

ご宿泊料金：リバービュースイート(51平米) ¥120,000～

(2名様 1泊2食付 / 税金・サービス料込)

チェックイン 15:00 / チェックアウト 13:00

※8日のご夕食は18:00開宴です。

※9日のご朝食は通常通りのご案内となります。

※シェフ鎧塚からお土産付



鎧塚 俊彦 氏

「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ

関西のホテルでアシスタントシェフとして勤務後渡欧。
スイス、オーストリア、フランス、ベルギーと8年にわたり
ヨーロッパで活躍。フランスでのコンクール優勝、
ベルギーでは日本人初の三つ星レストランシェフパティシエに就任。
2002年帰国。
2004年恵比寿にToshi Yoroizukaオープン。
2007年には東京ミッドタウンにカウンター14席の
パティスリーをオープン。素材の持ち味とライブ感を重視した
a la minute（常にできたてを提供）を信条に、
真心のこもったデザートとスイーツを皆様にお届けします。



唐渡 泰

「リュミエール アルカナ イズ」グランシェフ

数々の名店で修業、料理長を務め、
2006年 “フレンチレストラン リュミエール” を開業
2009年 静岡・伊豆 『リュミエール アルカナイズ』のプロデュース
及び、アルカナイズ総料理長に就任
2010年 大阪・難波に“リュミエール レスプリカ”を開業
2008・2009年「ザガットサーベイ」でトップランキング、
2010年「ミシュランガイド京都大阪2010」で星を獲得。
自らオーナーシェフとして第一線で料理を創りながら、
レストランを総合プロデュースおよびゼネラルマネジメントを行う。



■ arcana izu 概要

- ◇名称： arcana izu (アルカナ イズ)
- ◇所在地： 静岡県伊豆市湯ヶ島 1662
- ◇Web サイト： <http://www.arcanaresorts.com>
- ◇お問合せ： Tel 0558-85-2700 Fax 0558-85-2701
- ◇E-mail： reservation@arcanaresorts.com
- ◇開業： 2007年7月
- ◇運営会社： 株式会社 Dress 代表取締役社長 田端知明
- ◇客室数： 全16室 / 51~86平米 (全室源泉掛け流し露天風呂付き)
- ◇チェックイン / アウト： 15:00 / 13:00



- 本件に関するお問合せ先 -

株式会社 Dress アルカナ イズ
担当：西村百永

〒410-3206 静岡県伊豆市湯ヶ島 1662
Tel 0558-85-2700 Fax 0558-85-2701
Email nishimura@arcanaresorts.com

arcana 
AUBERGE RESORT YUGASHIMA, IZU