

# ソムリエ紹介



ソムリエの吉田直哉を筆頭に、12名のソムリエチームが、お客さまのご要望に応じたその日最高の状態のお飲物をおすすめします。ソムリエチームだけでなく、チームメンバー全員がお飲物に興味を持ち、皆様と楽しく会話が出来ようになるため、スタッフ教育にも注力しています。

ソムリエとは... 広く飲料サービス全般の職務をカバーするとして世界的に認識されている職種



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

**吉田 直哉**

Naoya Yoshida

美味しいお料理、魅力的なワイン、楽しい雰囲気を味わうならば、会場で私たちソムリエを活用してください。



トミーガーデン/アンバサドール料理長  
専門調理師・調理技能士  
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

**池田 弘志** Hiroshi Ikeda

料理長として仕事をしながらワインスクールにも通い、ソムリエ資格取得



ル・マクサンス/イーストギャラリー料理長  
専門調理師・調理技能士  
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

**廣川 拓渡** Takuto Hirokawa

料理長として仕事をしながらワインスクールにも通い、ソムリエ資格取得



日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

**轡田 祥士**

Yoshihito Kutsuwada

旬の食材に合わせたワインや季節のおすすめワイン。お客さまの“今日のこの日”に相応しい、記念に残る1本で素敵な時間を演出いたします。サービススタッフ全員がソムリエ資格を有する会場になるのが目標



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

**佐々木 絵理** Eri Sasaki

大切な時間のなかで、お飲物を通じて少しでもお役に立てればと思います。よろしくお願ひします。



日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート

**多湖 みか** Mika Tago

ワインと日本酒のエキスパートです。お客さまの“今日のこの日”に相応しい、記念に残る1本で素敵な時間を演出いたします。