

3rd Anniversary

2025.4.19～4.20



コンフィチュールアッシュ、マリアージュドゥファリーヌ 監修 辻口博啓シェフ



グリーチネ 監修 日高良実シェフ



笠庵 賛否両論 監修 笠原将弘マスター

～アクアイグニス仙台3周年 美食の饗宴～ 監修シェフ3名がアクアイグニス仙台に集結

洋菓子の世界大会で数々の優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ「辻口博啓」、旬の食材にこだわった一品を提供し続けているイタリアンの匠「日高良実」、予約の取れない和食の名店「賛否両論」店主「笠原将弘」の一流シェフ3名が織りなす、地産地消を尽くしたコラボメニューをご提供致します。シェフのフリートークやサービスを交えた、特別なひとときをぜひお楽しみください。

Premium Dinner

日時：2025年4月19日(土)

時間：受付開始 16時30分～
開演 17時～

料金：お一人様 15,000円(税サ込み)
※お飲み物代別途

Premium Lunch

日時：2025年4月20日(日)

時間：受付開始 11時30分～
開演 12時～

会場：グリーチネ ディアクアパッツァ
仙台市若林区藤塚字松の西56-5

事前予約制

定員60名様

定員に達し次第受付終了

グリーチネ TEL：022-352-9939

アクアイグニス仙台HP→

