かつお漁伝来350周年記念特別企画

厳選気仙沼素材Specialコースと パン業界のレジェンド志賀勝栄氏の 競演マリアージュ

気仙沼の豊かな食材を活かしたメニュー1品1品に合わせて、志賀シェフにご考案いただいたパンを組み合わせた、魅惑のマリアージュコース。海と森に囲まれた気仙沼の豊かさと志賀シェフのパンが織りなす無限の可能性を存分にお楽しみいただけますと幸いです。

◆日　時
2025年10月18日（土）
18：00 ～

◆会　場
気仙沼プラザホテル

◆人　数
先着30名様限定

【志賀勝栄（しが かつえい）】
1955年7月19日　新潟県 松之山生まれ
業界の常識を覆す独創的なアプローチと、素材の持ち味を最大限に引き出す確かな技術で、常に日本のパン業界をけん引してきた低温長時間発酵のパイオニア。これまでに、「カフェ・アルトファゴス」「パティスリー・ペルティエ」「ユーハイム・マイスター丸ビル店」「フォートナム＆メイソン」等のシェフ・ブーランジェを歴任。2006年には更なる高みを目指す場所として、東京・世田谷に「シニフィアン・シニフィエ」をオープン。深い旨味を持つパンとともに、常に技術を磨き続ける姿と温かな人柄から業界内外にファンも多く、数多くの星付きレストランでそのパンは提供されている。
「一度味わうと忘れられない」とパン好きに評されるパンは、長時間発酵による深い旨みと複雑な香り、高加水の独特なテクスチャーが特徴。ひとつひとつのパンが持つストーリーと個性は芸術品と評されています。

（料理イメージ）

１泊２食付き　１組２名様～
お１人様　26,400円税込～

※別途、入湯税150円を頂戴いたします

◆ご夕食時はフリードリンク提供◆
ビールや日本酒、焼酎やカクテル、ソフトドリンクなど、各種取り揃えております

気仙沼プラザホテル
〒988-0014
宮城県気仙沼市柏崎1-1
TEL　0226-23-1313