



### 第5回 サイ・イエンガン ソプラノリサイタル & ディシブルディナー

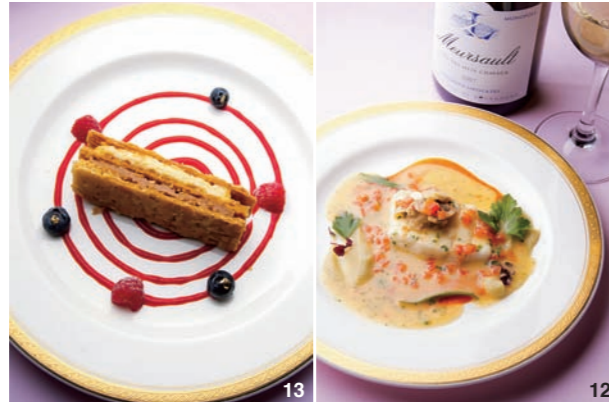
「神が与えた美声」、「天使の歌声」と称されるサイ・イエンガンのソプラノリサイタルとディシブルによるフランス料理の饗宴を味わう至福のひと時。

2月12日(日) 2F 平成の間  
16:00~ 受付・開場  
16:30~18:00 ソプラノリサイタル  
18:00~20:00 余韻を楽しむ  
ディシブルディナー  
お一人様¥25,000(税・サービス料込)  
コース料理、フリードリンク

世界中で賞賛されているトップアーティストを招くということ。それは、晩餐会のホストたるホテルとして、『仙台国際ホテル』は最高の料理とホスピタリティをかなえなければならない、という責任を意味している。「最高の芸術と最高の食体験。そこに主従はない。ふたつが両翼となっではじめて、最高の晩餐会へと昇華する」。それが、『仙台国際ホテル』スタッフたちの意識だ。コンサートの前にはシャンパンを愉しむ時間があるべき。とびきりのドレスアップやエスコートが映える空間であるべき。そして、コンサートの余韻からさらに大なる感動へと導くディナーであるべき。そのために、彼らは細心する。ホテルを訪れ、そして後にする瞬間までもまた、『仙台国際ホテル』というオーケストラが奏でるコンチェルトを味わいつくすステージなのである。



11



13



12



8. フレンチの王道を貫きながら、常に新たな技術や素材、組み合わせの探究を忘れない猪股利男料理長。9. エスコフィエから伝わる正統派フレンチの継承者、厨房の指針たる菅井敏彦料理長。10. 中川浩司シェフ渾身の氷彫刻。今回は「絆」をテーマに、ハーブを奏でる美しい女神を彫った。ウエディングやアニバーサリーパーティーなどでも要望が多い。



10

11. 「熟成フランス産フロマージュとブチサラダ」。エポワス、ブリー・ド・モーに貴腐ワイン「シャトー・ドワジー・ヴェドローヌ」のマリアージュは、頭の芯がしびれるほどに官能的。12. 「七ヶ浜産活平目のディグレレ風」。ヴェルモットとエストラゴン、イタリアンパセリの香りに奥行きのある酸味を添わせ、エスコフィエの弟子たる意義を前面にした。13. 「スペシャルミルクフィユ」。焼ききたてのサクサク感を十分に楽しんでもらおうと、ホール内で仕上げを行った。風味高く、しかも軽やか。

11



1. 「フランス・ルーアン鴨のロースト オレンジ風味のアンディープのソテー添え」。みっしりとした肉にジュがひたひたに閉じ込められたロースト。ベルナン・ヴェルジュレスのブルミエ・クリュ、「レ・ヴェルジュレス」が鴨の旨みをさらに重厚にする。2. 「ブイヤベースのジュレに海の幸を彩って」。ブイヤベースと帆立のフュメをジュレに仕立て、軽く火を入れたオマールやノドグロをあわせた。試食会よりも濃いブイヤベースの味わいに、ルユのアクセントが軽やかに響く。3. 「フォアグラのフランにイタリア・ウンブリア産白トリュフ入りコンソメスープ」。目の前で熱いコンソメを注ぎ、途端に香る白トリュフの精彩を活かした。4. 現代の名工にも選ばれている中村善二総料理長。厳しくもあたたかい、「仙台国際ホテル」の父性だ。



4



2



3



5. 三人のディシブルたち。その称号は、常にゲストを愉しませるための使命感に繋がっている。6. 宴の幕開けをアペリティフとアミューズとともに待つ。期待が高まる瞬間。7. 140名のゲストが舌鼓を打った「三人のディシブルとソムリエによる饗宴 至福の晩餐会」。

5

## 何を喜びとし、何を誇りとするのか。

## 三人のディシブルを核とする、職人たちによる宴

日間徹夜で彫り続けた大作の前に、彼は言う。変化し、やがて消失してしまう美。その場、その時だけの美。しかしだからこそ、職人たちはそこに魂を込める。芸術と料理は、やはりとても似ている。

この晩餐会の1カ月前、ホテルでは数十名の従業員が参加しての試食会が行われていた。本番とまったく同じ、精緻なオペレーションでは催され、美点も改善点も同時に洗い出された。信頼する仲間であり、また最も厳しい批評者である同僚たち。彼らの意見を取り入れブラッシュアップされた味わいとサーブが、いま、140人のゲストへと供された。ソムリエたちの吟味やホールスタッフの気遣いも、試食会を経たことにより大きく変化する。ゲストの立場で食したあの料理、あのテーブルに、ソムリエとして、あるいはホールスタッフとして何が望まれているのか。それを、ひとりひとりがプロフェッショナルとして考えている。彼らの喜びと誇りは、ゲストが心から満足すること。彼らもまた、職人である。

すべての称号は、ゲストの満足のために。

フレンチの神とさえ呼ばれる、オーギュスト・エスコフィエ。彼の弟子として認め得る技術と高潔さを有する者だけに贈られる称号、それが「ディシブル」だ。本来なら一店にひとりいるだけでも名誉な存在だが、ここ「仙台国際ホテル」ではなんと三人も活躍しているという。現代の名工にも選ばれている中村善二総料理長。そして菅井敏彦、猪股利男の両料理長。彼らが肩に掛けた赤いエシヤルプ、それは、決して名誉を誇るためのものではない。フランス料理の真実を遍くゲストに伝えるという、使命の証だ。彼ら三人を核として開かれる、数々の晩餐会。そこには、「仙台国際ホテル」が考える食と芸術、そしてホスピタリティの粋がある。

11月某日に開かれた「三人のディシブルとソムリエによる饗宴 至福の晩餐会」。ホワイエにてアペリティフ&アミューズのサーブがはじまるころ、メインホールでは中川浩司シェフが氷彫刻の最後の調整に入っていた。「彫り終えた時が完成なのではなく、照明や室温によってゆっくりと融け、やわらかでなめらかな完成形へと近づいていくんです」。フレンチレストラン「セラン」シェフとして通常の仕事を続けながら、ほぼ三



仙台国際ホテル  
☎022-268-1110(販売促進部直通)  
メール/skh-banquet@tobuhotel.co.jp  
www.tobu-skh.co.jp