



ピアノ演奏と滝の流れを楽しみながら、深い夜を泳ぐ。仙台における食後の愉しみの伝道師たりの空間、それがこの『ロイヤルアスコット』だ。

スタッフは若い精鋭揃い。穏やかな笑顔を浮かべながら、グリッターかつノーブルな提案してくれる。



或いは、最もホテルバーらしくないホテルバーにて。

新生『ロイヤルアスコット』誕生。



深く濃く、バランスのいいヴィンテージ・ポート「スミス・ウッドハウス 1994」に、モンテクリスト No.4 を合わせて。ポートワインのベルベットのようなやわらかさが、このシガーの上品かつくっきりとした旨みと相性がよく、心地よい食後を演出。さらに「締めシャンパン、とくれば完璧」と企みの主・総支配人は語る。

万を超える選択肢から、ジャスト・ウンを選びとる。

人は、何を求めてホテルのバーを訪れるのか。まばゆい夜景や老練のバーテンダー、そしてステイタス。果たしてそれだけだろうか。人は、バランスの良さを愛する。と同時に、ずば抜けた個性に惹かれる。仙台におけるホテルバーの

在りようは、その中庸に過ぎるのかもしれない。そんな嘆きを抱きつつ、しばらくホテルバーから足が遠ざかっていたのだが、8月末に届いた一枚の葉書に大きく心が動いた。仙台国際ホテルのメインバー『ロイヤルアスコット』がリニューアルするという。企みの主はもちろんあの超個性派の総支配人だろうが、今までメインダイニ

ング「セラ」のソムリエに専念していた笠間修氏を『ロイヤルアスコット』の代表に据えたことに驚く。ブルゴーニュをこよなく愛し、意外性に富んだ提案をする彼が、ホテルバーという概念をどう料理するか。俄然興味が湧くじゃないか。30号はある「大航海時代」にベリエ・ジュエの「ベル・エポッ

ク」、そして「チーズ図鑑」。ワインを巡る冒険か。エントランスからして心憎い演出だ。笠間氏が提案するのは、食後の愉しみにもっと冒険を、ということ。「どんなチーズとワインを合わせるのか。どのグラスをセレクトするのか。或いは、シガーは、他のフアクターとの組み合わせで、酒の味わいは大きく広がります。そして、何



「塩味や酸、香りや苦み、甘みの質で合わせていくマリアージュとともに、同じ風土で生まれたもの、育ったものと文化的に合わせていくマリアージュも紹介したいですね。風景や物語が浮かぶ味わい、それが提案できたら嬉しいです」。笠間修氏セレクトのワインが日常的にグラスで7種以上も楽しめるのも新機軸。



噛むごとに味わいがふくらみ、旨みの余韻が長い「ハモン・イベリコ・レセボ」(1500円)や「バスク豚のサラミ」(1000円)、「ベジョータのチョリソー」(1200円)などは盛り合わせのオーダーも可能。



店内のセラーには約120種のボトルが。他ではボトルでしかオーダーできない銘柄やコンディションのものも、『ロイヤルアスコット』では気軽にグラスで楽しめる。



プティ・アグールやエポワスなど、フロマージュは20種近くのラインナップ。盛り合わせは「4種」(1300円)、「5種」(1500円)など。辛みのあるピメンスブレッドを添えたエポワスには、「ジュヴレイ・シャンベルタンヴィエユ ヴィーニドメーヌ フーリエ 2007」(グラス・1800円)を。凝縮された黒い果実味がエポワスの香りを包み込み、さらなる旨みに変える。

ホテルバーは、レストランからベッドルームへの通過点である。それは真実だ。しかし、こんな職人のバーマンがいるのなら、レストランと同格のポリュウムで夜を愉しめるに違いない。街に潜む手練のバーよりも個人的で、ある意味仙台で最もホテルバーらしくないこのバーで。

仙台国際ホテル
 ◎宮城県仙台市青葉区中央4-6-1
 ☎022-268-1111
 www.tobu-sk.co.jp/

メインバー
『ロイヤルアスコット』
 仙台国際ホテル1F
 ◎18:00~24:00 ※日曜、祝日~23:00
 ◎無休