

その男、奇人につき。

「満足」ということへの情熱。自らの経験とニーズをホスピタリティに還元

「仙台国際ホテル」には、変わり者のCEOがいる。野口育男、51歳。徹底した現場主義を貫き、菌に衣着せぬストリートな物言い、でスタッフたちに課題を与え続ける男。しかしおもしろいことに、

スタッフたちはその言葉に萎縮することなく、むしろ挑むような表情で改善策を講じている。彼らは知っているのだ。野口が、自分たちにとって一番手厳しい批評者であり、かつ決して裏切ることのない絶対的支持者であるということ



メインダイニング「セララン」にて、新作の料理に合わせたドリンクの提案を吟味する総支配人・野口育男。ソムリエ・笠間修をよき右腕とし、自らの五感で相性を探ってゆく。



1階デリカショップで販売する「できたてプレミアム」の一品、フレッシュフォアグラを使った「フォアグラのテリーヌ 新鮮野菜とプリオッシュ添え」(2200円)。オーダーから30分以内に用意してくれる。



ホテルのデリでここまで本格的かつ多彩なフロマージュが購入できるのは実に希少。セラーを覗きつつ、吟味したい。



総支配人の肝入りでオープンした1階「デリカショップ」。ホテル内の和食、フレンチ、中国料理の名店が生み出す渾身のデリが揃う。それぞれのシェフの個性がしっかりと現れていて実におもしろい。家庭や職場までお届けする宅配サービスもある。



年4回、イベント毎に行われる「社内大試食会」。忌憚のない意見が交わされる。さらにこのディスカッションが料理とサービスをブラッシュアップする。



大葉と胡麻をあわせて結び、焼きおにぎりに。上から注ぐのは、上質なビーフコンソメを日高昆布のダシで割った贅沢なスープ。コース中の食事として供される特製「コンソメ茶漬け」。



「セララン」のディナーコース「ナチュラル」より、7種の彩りアミューズ。[三陸産鮎のすり流し]「焼き鱈白子&オマール海老のコンソメジュレ」[北海道産赤ウニのタルトレット]「田舎風パテとバスク豚サラミ」[フォアグラのパヴェ仕立て&登米産完熟林檎のピューレ]「塩釜漁港産鮎の寿司見立て 柚子胡椒風味」[相原農場の聖護院大根&自家製唐墨]。「於茂多加」との快いマリアージュに開眼。

書籍 「総支配人がご案内する、杜の都の食べ歩き・街歩き」

これまでは客室のデスクの抽斗にひっそりと置かれていた手づくりのガイドブックが、改訂版として一冊の書籍にまとまった。「好敵手は街の飲食店である」と、着任当時から飲食店を食べ歩き、東日本大震災後には街歩きにも挑戦し、自分の五感と身体で得た実感のみを記した。どの記述も実にヴィヴィッドで、叙情的でありながら客観性に富んでいる。希望者には1000円で提供され、その全額が義援金として東日本大震災による被災者へと送られる。



仙台国際ホテル
☎022-268-1111(代表)
www.tobu-skh.co.jp

とで、最後のプティ・フールまで味わい尽くせる。しかしひと品ひと品に十分な満足を感じさせながら、最後まで満腹感をとっておき、心地良い食後感を演出、なんて芸当は、机上の論議だけでは実現しない。シェフやスタッフたち皆が参加する「試食会」を重ねた成果が、ここに現れているのだ。

さて、香ばしい焼きおにぎりに珠玉のビーフコンソメを注いだ「コンソメ茶漬け」を味わいながら、思索する。この後に続くフロマージュとデザートに、何を合わせようか。すると、スタッフから意外な提案が。このまま「ロイヤルアスコット」に席を移してはどうか、と。あのカウンターなら、ブルゴーニュやシャンパンの傑作もワングラスから楽しめる。マールやカルヴァドス、ラムという手もある。コースの締めとしてつい慌ただしく口に運んでしまうフロマージュやデザートも、改めて主役となることができるだろう。ホテルは、ゲストの我儘に因應するだけの場ではない。我儘を先取りしたサービスを生み出させてこそ、ホテルである。そんな信念が、ここにはあるのだ。

野口イズム。それは、パッション。過剰なほどの吟味や心配りで、ゲストにとってのジャストなサービスを探る。例えば、一階デリカショップで展開する「できたてプレミアム」。自宅でもよつといいブルゴーニュやソールテルヌを開けようと思ったとき、ワインの格に見合う本気のフォアグラのテリーヌが気軽に買えたら嬉しい。そんな発想を実現できるのも、野口イズムとそのパッションを共有するスタッフがあつてこそだ。

メインダイニング「セララン」でコース「ナチュラル」を味わう。前菜には三陸産の鮎のすり流しや自家製のガラスミといったフレンチの概念から大きくはみ出した料理も登場する。しかも、シャンパンと日本酒を同時に開栓し、マリナーージュの変化を楽しもう、という贅沢な提案だ。「宮城の純米酒には、一歩引いて料理の味わいを立てる謙虚さがある。せっかくなら、地のものの相性の良さを体感したいじゃないですか。それに、フランス料理のセオリーにとらわれない素材や技法を取り入れるこ