

2023/09/14

総支配人がご案内する 杜の都の食べ歩き・街歩き

2011年11月11日改訂

2011年11月改訂版制作にあたって

「杜の都の食べ歩き 2009年11月改訂版」発行より1年半が経過し、新たな気持ちで第3版の構想を練っていた、正にその時、2011年3月11日、東日本大震災は起きました。

未曾有の大震災、大津波、あまりの被害の大きさに、ただただ唾然とするばかり…。

ホテルも被災、建物、設備の大規模な損傷、更新を余儀なくされ営業休止に陥ります。

贅沢な時間を演出するために集いし職人集団は、この時を境にして腕の振るい場所がなくなりしました。

機能を奪われ、ライフラインの他、食材の調達も思うようにならず、今まで営々と築いてきた物はいったい何だったのだろうか？このガイドブック、いや、私の生業としていたホテル業そのものも、もう必要とされないのではないか？思い悩む中、復興への挑戦が始まりました。

震災当日は避難所として600余名の方々を受け入れ、3月19日、なんとか融通していただいた小麦粉でパンを焼いての街頭販売。

3月29日には、ガスボンベとカセットボンベで、フランス料理・中国料理・日本料理の本格的料理をご提供し、「こんな時だからこそ」と、杜の都にピアノの音色を響かせた特設レストランの開業。

4月11日には「美味しい本格的シェフの味をご家庭にお届けしよう。ガソリンの調達がならないなら、徒歩と自転車を使ってでも！」と始めた、お惣菜の宅配「お届けデリカ」。等々…

「なんとか元気を発信し続けよう！」と、必死で走りつづけ6月5日ようやく全館営業再開、万感胸に迫るものがありました。

さて、その後の仙台、4月末の新幹線の開通、6月の六魂祭、8月の七夕と、全国の皆様のご支援を受けて徐々に回復。最近の国分町には逞しい活力が戻ってまいりました。

10月、震災より7ヶ月が経過し、ようやく第3版を書こう！いや、震災の記録も含め残さなければならない！と思うようになってまいりました。

価値観が変わった！今生かされているだけで感謝！そんな思いから、杜の都に単身赴任して5年、私が仙台で生かされた感謝の証として、脳裏によぎったものを全て吐き出す勢いで一念発起、憑かれたようにペンを取りました。

今回は食べ歩きの更新に加え、新たな挑戦として、私流の街歩きもご紹介させていただきます。杜の都は歩いてこそ素晴らしい街です。ビジネス街や歓楽街、東北一の繁華街、一步離れると、山あり谷あり川があり、鶯が鳴き、猛禽類が空を舞う光景に出会えます。そこに彩りを添える、寺社仏閣、公園、動物園、遊園地、博物館…。

美味しい物をより美味しくいただくために、街に出しましょう。

しばし「杜の都の食べ歩き・街歩き」お付き合いください。

2011年11月11日

仙台国際ホテル 総支配人 野口育男

改訂版作成にあたって

月日の経つのは早いもので、このガイドを出して早、1年半が経過いたしました。

一ホテルの総支配人がこのようなご案内をして良いものか？恐る恐るのスタートでしたが、多くのお客様より賛同をいただき、ホッとしております。また、これをきっかけとして新しい出会いが生まれ、改めて反響の大きさに驚いております。

この間、掲載店の業態変更、移転、営業時間・内容の変更、廃業等が発生し、お客様よりご指摘いただくことも多く、お部屋に常備するガイドブックとして、最新情報をお届けする責任を感じるに至りました。

そこで、2009年秋時点の最新情報を基に、お客様よりご指摘いただいた点も考慮し加筆、訂正し改訂版をお届けいたします。

私の経験値の範囲内ではございますが、ご要望が多かった、居酒屋、日曜日や夜遅くの利用に対応したお店を追加いたしております。

この一年半は、社員の意識の上でもうれしい出来事がございました。それは、私のガイドに触発され、総支配人に対抗し？ホテルのフロントスタッフが自分達目線のガイドマップの作成を始めたことです。自分たちのお勧めの店や、お子様連れ必見観光マップ、はたまたマニアックマップまで、なかなか面白いラインナップとなっております。未だ整頓されず、お部屋に常備するまでには至っておりませんが、ご興味のある方はフロントまたはコンシェルジュまでお問い合わせください。

また、仙台商人気質からか、お正月、ゴールデンウィーク、お盆期間中など、掲載店が長期休業に入ること。そして2連休の場合は休日を変更するお店が多く、ガイドの表記が役にたたないことが判明いたしました。特に連休最終日のご利用はご注意ください。この期間滞在されるお客様は、どうぞコンシェルジュにお問い合わせください。

このように、ハード的には一世代前の造りをしておりますが、少しずつホスピタリティの芽吹きが伺えるホテルになってまいりました。

人間味あふれる温かいホテルを目指して、従業員一同精進していく所存です。どうかこんな仙台国際ホテル、これからもご愛顧よろしく願いいたします。

平成21年11月11日

仙台国際ホテル 総支配人 野口育男

ごあいさつ

この度は仙台国際ホテルのご利用誠にありがとうございます。

杜の都の印象はいかがでしょう？

私見ですが、仙台の良さは、程よく都会化が進みながらも移動にストレスを感じさせないコンパクトさにあると思っております。百貨店・コンサートホール・野球場は徒歩圏内、海も山も近く、ゴルフ・スキー・温泉は40分圏内です。アフターで国分町に繰り出し、シャンパン片手に鮭をつまみ、デザート代わりにブルゴーニュ、ほろ酔い気分で歩いてホテルまで…。なんていう真似もできます。

東京では考えられないような贅沢な時間の過ごし方が、程よいレベルで楽しめます。

私はそんな杜の都が大好きになりました。

最近、お客様から、「どこか地元の美味しいお店ないですか？」といった問い合わせを受けることが多くなりました。

美味しい料理と美味しいお酒をこよなく愛する私にとって、仙台国際ホテルにお泊りのお客様にご紹介すべきお店とはどうあるべきか？大きな課題でございます。

お客様にご満足いただかなくてはならない。勝手のわからないお店を紹介して、お客様に不快な思いをおかけしてはならない…等。

思い悩んだ末、私が普段ローテーションで通いこんでいるお店。今後のことを含め、店主とのコミュニケーションがとれるお店の中から、ご紹介させていただくことといたしました。

結果的に、私の独断と偏見性から、一風変わったお店や、親方の顔の見える、カウンターのお店が中心となってしまいました。

そこで、お客様の使い勝手を考えた場合、もう少し選択の幅を広げなければ、と判断し、巻末に、私の経験の範囲内という限られた情報でございますが、普段のローテーションには入っていないくとも、高いレベルにあると思われるお店も紹介させていただきます。

予算等のデータは、私が実際に支払った経験値から表示させていただいております。

料理屋の場合、内容は親方のお任せ、お酒は、1人3合程度を目安としております。予算の範囲に幅があるのは、お酒の頼み方、たとえば、ビールと日本酒にする場合と、ワイン等を頼んだ場合の差と考えていただければと思います。私のローテーションに入っていないお店については、体験回数が少ないため、予算的に多少の誤差を生じる恐れがあることをご了承ください。

それでは、杜の都の楽しい夜をお過ごしください。

平成20年5月1日

仙台国際ホテル 総支配人 野口育男

私がこよなく愛するお店

「萬み高橋」

青葉区国分町 2-12-5 凱旋門ビル 1 階

022-225-6646

休 日曜、祝日

親方は京都「萬亀楼」を皮切りに、サントリーに入社、ロンドン、シンガポール、オーストラリア、サンパウロ等の店を回り、仙台にたどり着いた。

手間をかけ、旬の素材そのものの旨味を生かした料理の数々、無駄な飾りつけはしない。いたってシンプルな引き算の料理は芸術的でもある。筍の木の芽味噌焼き、甘鯛の昆締め、鮎のやわらか煮、河豚白子の蒸し物、海老団子…

火の通しは完璧。塩づかいをも極力抑えて、出汁や素材の旨みそのものを味わえる。

締めの鯛茶漬は出色のでき、初めての方は、ぜひリクエストして欲しい。

日本酒も豊富、ワインも置いてあるが、お値段的にはルロワのAOCブルゴーニュが無難。それ以外は心して注文すること。DRCもあるぞ。

《2009年10月加筆》

引き戸を開け、ほのかに漂うお香に誘われカウンターへ、親方の視線がチラッ。ここで怯まず颯爽と席に着こう。「まずはメニューを」なんていうのは野暮。旨いもの食いたきゃ、下手な蘊蓄は無用、飲みたい物を告げ、親方の目利きを信じ、黙って待つ。亭主の気配り、まずは温かいもので。熱々の一皿で胃の腑をウォーミングアップ。手間隙惜しまず、丹念に仕込まれた、その日の逸品が続く。この緊張感が何とも言えず心地良い。通い詰めるも快樂に…。

「さあ挑戦しよう。明日はどっちだ！」

テーブル席、奥の座敷もある。親方は根の気さくな人、安心しよう。

《2011年11月加筆》

白木一枚板、手入れの行き届いたカウンター。無駄な動きは一切なし、ピカピカに磨き込まれる厨房。ふと、側を見れば、何処で摘んできたのか、野花が一輪…。

器なんぞを見立てるまでもなし。この凜とした空気に触れるだけで志が知れようというものだ。

「グジなんぞはそのままじゃ食えたものじゃねえよ。」と親方。極上の昆布を纏わせ、旨味が糸を引くまでにじっくり熟成。ひとつひとつ丁寧に、美味しさを引き出す。鷹勇吟麗なんぞを舐めながら「さあ、今日はどんな美味しいものを食わせてくれるんだい？」親方と健太郎の小気味よい仕事ぶりを眺めながら待つのも楽しみの一つ。極上の時間がここにある。

■ご予算の目安

お酒込みで 13000 円～22000 円程度

「すし蓑」

青葉区国分町 2-12-19 第三協立ビル 1 階

022-714-7147

休 日曜、祝日

握りつつまみを交互に繰り出す、親方自慢のひと手間かけた江戸前お任せ握り。

呑ん兵衛の親方は、酒飲みの気持ちをよーくわかっている。飲むペースに合わせて、「ここにこれがくれば」と思うつまみをさっと出してくる。煮鮑は、肝を裏ごししたソースにつけていただくが、そのソースが残っていて、食べたそうにしていると見るや、すかさずシヤリが出される。その絶妙のタイミングが心憎い。締めたまごは山芋と海老のすり身がほどよくマッチしてふんわりと焼き上げた絶品。

カウンター8席は国分町の夜へ繰り出すための特等席である。

シャンパンも置いてあるぞ。

《2009年10月加筆》

萬みの親方を師と仰ぐ庄子親方、ルイ・ロデレールなんぞには、白身にグレープシードオイルをチョッと滴らす小技も得意。酒呑み御用達の握りと肴の掛け合いは相変わらず絶好調！当日の席確保はなかなか難しい。1人であれば運良く嵌ることもあるが、どうしても食べたい向きは、20時半以降の2回転目を狙おう。向かいの「シェ ゴメ」なんぞで調整するのも一考か？

《2011年11月加筆》

もう3年にもなろうか、たまたま来仙したフードファイターの噂が噂を呼び、ついに食べログ寿司部門全国1位となる。こうなっちゃったら大変だ！仙台「すし蓑」何者ぞ？と、全国から名うてのフードファイターが雨霰。「あーじゃねえ、こーじゃねえ」扱き下ろされ、ついでに宮城の座まで明け渡す。ネットなんて所詮そんなもんよ…。

斯様に下界は喧しいが、当の親方はバーチャルな世界何ぞにゃ興味無し。涼しい顔して日夜「呑む兵衛とは？」と自問自答！自ら客にもなり研鑽を積んでいる。

震災直後にやしびれたぜ！ガスが復旧しないと見るや、カウンター越し、慣れないコンロ片手に即興のブリシャブときたもんだ。サッと火を通し、振舞いも一人ひとり絶妙のタイミング！残りのスープは締めの潮汁に。天邪鬼をも唸らせる不断の探求は、どんな状況下でも変わらない。「一皮剥けましたよ。」とご主人。新たなステージへ…。

この志を味わいに行こう！

■ご予算の目安

お酒込みで13,000円～20,000円程度

「蓑むらかた」

青葉区国分町 1-7-8

022-265-8688

休 月曜

親方は上記、すし蓑と同じく、蓑寿司出身

打ちっ放しのファサード、広いカウンター、

モダンなバーを髣髴させるような店内で、上質な時間を過ごせる。

すし蓑が、親方のスピード感溢れるペースで、次から次へと肴を繰り出してくるのに比べ、こちらは、ゆったり、自分のペースでくつろいでお酒を楽しめる。

「さあ握ったぞ、美味しいうちに、何秒以内に食べ。」というお店ではない。

上品なスペースで、おちついて酒と肴を楽しみたい大人向けのお店。

シャンパンもある。お値段もリーズナブル

《2009 年加筆》

裏通りに佇む一軒家、ポーッと足元より灯るアップライト。アール状に引き込んだ玄関、銅版に書かれた店名が浮かび上がる。ちょっと緊張気味に引き戸を開ける。若い親方と女将さんの笑顔にホッと一息。

高い天井、ゆったりとした席配置、広々とした店内で“まったりと優雅に鮨を食らう。”

そんな二律背反に応える貴重なお店

肴はどれも旬の上物であるが、6、7月に訪れた方にはガゼ雲丹をお勧めする。七ヶ浜より特別ルートで仕入れた極上物。殻の中にこれでもかと詰まった、珠玉の逸品是非お試しあれ。

■ ご予算の目安

お酒込みで 10000 円～

「江なみ」

青葉区国分町 1-3-21 エビスヤパークサイド 1 階

022-215-2844

休 日曜 祝日

8 席のカウンターのみのお店、中央の氷冷蔵庫が目をはく。

牡蠣のオイル漬けや鮑の磯焼き、

上質な肴に、江戸前にぎりへと続く。

玉子はすし蓑と同じタイプ

親方は酒をたしなまないが、常に名店の試食と探求を怠らない、謙虚な姿勢を貫く。

愛想はすこぶる良い。

シャンパンが置いてないのが残念。

すし蓑の予約が取れない場合や、すし蓑よりちょっと安くあげたい場合にトライしてみ
ては？

《2009 年 10 月加筆》

肴町公園の向い、石垣を模した壁に嵌った硝子の自動ドアを開ける。L 字型のカウンター、
いなせで気さくな主人の笑顔が迎える。知らぬ者同士、主人を介して思わず会話が弾んで
しまうようなイニティメットな空間がそこにはある。

古き良き時代を知る向きは、当ホテル地階“千波”在りし頃を偲んで郷愁に浸ろう。

■ ご予算の目安

お酒込みで 12000 円～

「CIRCUS (サーカス)」旧名：嵯垂可巢
青葉区錦町 1-12-6 錦町パークビル
022-224-8255
休 日曜 その他不定休

和食をベースにした創作料理のお店。

カウンター、テーブル席、バーコーナー、それぞれにしゃれたデザインが施され、美味しいつまみを少量ずつ、お酒とともにゆっくり楽しみたい時にお勧め。ルッコラとオリーブのサラダ、自家製笹かま、天然ししゃも、筍の木の芽焼き、地鶏の炭火焼き、フォアグラの春巻き…ちょっと素人っぽさを残しているが、どれもが手作りの温もりが感じられる逸品がそろう。

調理長は中華の心得もあり、小籠包、杏仁豆腐等も美味しくいただける。

締めの炊き込みご飯も秀逸。1時間半ほどかかるので、最初に注文しておくことをお勧めする。残ったらお土産にしてもらえる。

お酒も豊富。ワインもリーズナブル。カップルにもお勧め。

《2009年10月加筆》

定禅寺通り・国分町通りの交差点カフェベローチェ脇、やけに狭い6人乗りエレベータで4階へ、右奥に造りこまれたアプローチを進む。オーナーの棲む？常連御用達のバー、個室仕立てのテーブル席を横目にさらに奥へ、長〜いカウンターが広がる。

ご家族が切り盛りする只のアットホーム店かと思いきや、志は半端じゃない。古くは電力ビル隣に在りし頃より、スタイリッシュレストランとして時代の先端を駆けてきた。そこらの新参、何のその。オーナーの粹ここに在り。

《2011年11月加筆》

オーナーが亡くなり、暫くして店仕舞いの葉書が舞い込んだ。慌てて訪問、移転計画を聞く。そろそろオープンかな？と思っていたところに震災。

心配したが、本年7月見事に復活を果たした。

NHK裏の閑静な住宅街、角材を巧みに組み合わせ、フラットブラックに塗り込んだファサードが目を引く。どうやらお抱えデザイナーも健在なようだ。

深いアプローチ、分厚い硝子扉を開けると、ウェイティングバーこそ無くなったものの、往年の面影を残す長〜いカウンター、中華の蒸し器、見慣れた厨房機器にホットする。

奥の6名テーブルの個室、背後のハンガー掛等、どれも巧みなデザイン。

もちろん料理も健在！店名表記を初心に戻し、志を貫く新サーカスに拍手！

■ご予算の目安

お酒込みで9000円〜

「ワインバーRB」

青葉区国分町 2-1-1 19 フジビル 7階

022-267-3677

休 不定休

仙台のワイン界を今最も騒がせている斉藤司氏のお店、難易度A級。氏はブルゴーニュをこよなく愛し、ひたすら、試飲と探求を続けている。村名クラスや1er Cruがグラスで頂けるのがうれしい。シャンパンもブラン・ド・ブランを中心に、RMをそろえている。また、氏は日本映画の熱烈ファンでもある。気に入られると寅さんとピノのマリアージュを味わえる。何でも、氏はブルゴーニュと日本映画に共通するアナログさが好きだとか？不思議なお店である。

系列店のフレンチの流れをくむ各種つまみも本格的。

個人的にはすし蓑の玉子で軽く締めた後の、デザート代わりとして立ち寄りしたいお店である。

《2009年10月加筆》

雑然としたビルの7階左手一番奥。ドアを開けると大型ディスプレイが目につく。

店オリジナルのポロシャツを羽織った斉藤氏が、探求の成果か？まったりと迎えてくれる。本格的つまみを担当していた女性スタッフが去り、現在1人で切り盛り。

つまみは簡素となったが、系列店が開いている時間であれば、本格的な料理が出前できる。ブルゴーニュは相変わらず絶好調、氏の探究心に同調すると信じられないグラスワインにありつける。日本全国でも珍しい貴重な店。「ガンバレ甲子園球児！」みんなで応援しよう。

なお、不定休とあるが原則無休で日曜も開いている。

《2011年11月加筆》

相変わらず美味しいピノに出会える。何故美味しいのか？この斉藤君も何か持ってる！

日本映画に留まらず、阿弔流為、藤原清衡に涙することも覚えた。東北人のDNAに深く刻まれた魂を揺さぶられ、物部の神でも降臨したか？系列店を手放し、震災後は昼間、交通整理のアルバイトを続けながらも志を貫くド根性！ピノの分子構造をも深化させたか？斯様に叙情詩的ブルゴーニュセレクトは不思議さを増し、さらにステージを上げる。

カッコイイぞ孤高の戦士！応援に行こう！

■ご予算の目安

ワイン2杯で4000円～

2023/09/14

「C h e z G o m e (シェ ゴメ)」
青葉区国分町 2-14-6 小島ビル1階
022-267-5712
休 日曜 祝日

カウンター6席のとまり木

店主の中込氏も仙台ワイン界の有名人、すばらしい人柄、ファンも多い。
ブルゴーニュをこよなく愛し、かの地に住み着いてしまった経験をもつ。
蕎麦打ちの心得もあり、ブルゴーニュ片手に蕎麦をつまむ、不思議な体験ができる。
カチョガバロを模した丸森産チーズのステーキも絶品。一度試してみてもいい。

難易度的にはRBと対極をなすお店

ワイン、つまみを含め、上質感は望めないが、中込氏の人柄にほっとする、貴重なお店。

《2009年10月加筆》

すし蓑の斜め向い側、ともすると見過ごしてしまいそうな木のドア。硝子越しに店主の笑顔が覗く。無造作に黒板に書かれたメニュー、新作“白石うーめんのグラタン”が目にとまった。ご当地名産の白石うーめん・茄子・ボローニャソース・モッツアレラが渾然一体となり、この店のAOCブルの当てにうってつけた。1日10食限定、売り切れ御免。中込氏も萬み親方を慕う。萬み、すし蓑、シェ ゴメと続くこの縦のラインは見逃せないぞ。

■ご予算の目安

4000円～

「ワインブティック アッシュドベール」

青葉区一番町 4-4-8 仙台第五協立ビル 1 階

022-725-7677

休 日曜 祝日

基本的にワイン屋さんであるが

立ち飲みで、グラスの試飲ができる。

国分町の真ん中に位置し、

お目当てのお店が開くまでの待合。はしご酒の中継ぎに便利なお店。

店主との会話も楽しい。

もちろんワインも購入できる。

《2009 年 10 月加筆》

残念ながら 2009 年 4 月閉店。看板ソムリエの笠間修は、当ホテルに入社、R B の斉藤氏を師と仰ぎ、現在、ブルゴーニュに精通した新進のソムリエとして活躍中である。第三世界まで幅広い守備範囲を持つシェフソムリエの阿部高明とともにホテル全レストランのワインセクションを受け持つ。「まかせてください、仙台国際ホテルらしいワイン選びを。」

「サロン ラ ドンナ LA DONNA」

青葉区国分町 2-14-18 定禅寺パークパークビルディング 1 階

022-215-2212

休 日曜 祝日

定禅寺通りに面した、定禅寺パークビルディングの 1 階に居を構える、超有名店。

伊達なママの会会長 仙台で伝説のママと呼ばれる鈴木せつ子さんのお店。

仙台財界人御用達。

ママのこだわりで、ビルを改造させ、定禅寺通り側にわざわざ窓を配し、光のページェントを垣間見ることができるのか？

ゆったりとした店内、女性は話題も豊富、レベルは高い。生のピアノ演奏も入り、安心して、優雅な時間が過ごせる。

《2009 年 10 月加筆》

街路灯を模したランプが 2 つ、中央の白いドーム状の庇の奥、どっしりとした木のドアを開ける。臆せずもう一枚、スタンドグラスが嵌められたドアがつづく。キビキビとしたボーイに導かれ、カウンター席を横目に奥へ。ドーム・ナンシーが灯る高い天井、ざわめき、ピアノの調べ…優雅な空間が広がる。ここは仙台の社交場。

エレベータで遭遇し意外のお店に拉致？な～んて心配ご無用、貴重な路面店。

蓋し、王道である。

■ご予算の目安

ボトル 12000 円～

ボトルが入っていれば、13000 円程度

「フレンチレストラン セラン」

青葉区中央 4-6-1 仙台国際ホテル 5 階

022-268-1111

休 年中無休

自分のホテルの店を挙げるとは不届き千万と思われても、あえて挙げさせていただきたい。萬味高橋、すし蓑、とともにセランは私が個人的に仙台で通いたい店のベスト 3 である。シェフの猪股はパリのジャック・カーニャ、銀座のペリニオンで修行を積み、当ホテルにやってきた。

三陸の海の幸、地場産の山の幸に触発され、フレンチの技法に固執せず、和の技法をも取り入れ、美味しい肴の探求を続けている。

「(萬味高橋+すし蓑+フレンチ) ÷ 3 の美味しいものが食べたい。」といった、我がままな欲求を具現化した本日のおまかせメニュー「ナチュラル」 8000 円～

シャンパンとの相性が抜群のオードブルの数々、女川産ひ鳥賊のマリネ、志津川産水蛸のカルパッチョ。志津川産鮎のすり流しは、すり鉢ですった鮎を出汁でつなぎ、口中で出汁の旨みと微かなコリコリ感を味わう。人参のムースコンソメのジュレ雲丹添えは、銀座マノワールダスティンのスペシャリティであるが、初夏 七ヶ浜のがぜ雲丹のシーズンには、本家を凌駕する。メインには石巻直送の鮮魚の数々、シェフ自らが活け締め、身の他に、内臓や骨、鰭周りをもそれぞれ違った技法で美味しく食べさせてくれる…。

締めの食事は日替わりのお楽しみ。ドンピエールゆずりのオムライス、ハヤシライスの他、炊き込みごはん、手打ち蕎麦の場合も。通り慣れると昔懐かしナポリタンなんていう変化球も飛んでくる。

簡単に胃の腑を満たしてしまうような愚は犯さない。美味しいお酒を味わうために、常に心地よい腹具合でいられるよう計算しつくされたポーション。心地よい食後感を最大のテーマにした大人のメニューがそこにある。「あ～日本人に生まれてよかった？」パリにおけるヤニック・アレノとまではいかないまでも、東北に芽吹いたフレンチのテロワールを感じていただきたい。

できれば、数日前にご予約のうえ 1 万円の特別メニューを組むことをお勧めする。締めの食事前にフロマージュもいけるぞ。

《2009 年 10 月加筆》

シェフの猪股は現在、セラン、ステーカリー・サーティの両方を監修し、セランは主に新進の中川が受け持つ。新作トマトのムースポタン海老のタルタル添えクリスタルゼリー。地場産トマトを一日かけてゆっくり絞り、その絞り汁とトマトのムースが 2 層になり、ポタン海老のタルタルと融合。まさに三陸の幸が生んだ新感覚の味、新たなセランの看板メニューだ。なお、中川は氷彫刻の心得もあり、2000 年札幌雪祭り氷彫刻コンクールにおいて、北海道以外からは初の最優秀賞を受賞している。

《2011 年 11 月加筆》

シェフの中川は農家に通い詰め、苦楽を共に、宮城食材伝道士 3 つ星を獲得する。生産者との信頼関係がなせる業、仙台近郊、岩切吉田ファームより白人参を独占入手。

2023/09/14

白人参のムース、コンソメジュレ雲丹添えを完成。野菜の甘味、旨味の新次元を提案する。
この他、コンソメと昆布出汁のハイブリッド型、コンソメ茶漬けも見参！
新たな深化を遂げる。詳しくはお勧めメニュー15連発で！

■ご予算の目安

セラндиナー 6000円

みやぎ食材伝道士が作る三ツ星フレンチ「ナチュラル」 8500円～

「フランス食堂 オ・コシヨンプルー」
青葉区一番町 4-5-26 味一番ビル 4階
022-224-3586
休 不定休

三越脇、ロッセリアのあるビル4階。ドアを開けると、フローリングにギンガムチェックのクロスが目に入る。さすがフランス食堂。と店内を見回す。至る所に飾られた、いかにも、と感じさせるポスター、小物類、語学講座の案内…。パリ路地裏に思いを馳せた店主のエスプリが感じ取れる。側に青い仔豚の置き物やスケッチを見つけた。シェフは豚料理のスペシャリスト。今までの人生に深く関わった、豚に敬意を表し、ヨーロッパで幸福を呼ぶ色とされる青に肖って、店名としたのだという。

メニューを開ける。パテ・カンパーニュ、ブータンノワール、モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール、トリップと白いんげん豆の煮込み、三元豚の盛り合わせ…。

どれもが魅力的！あー懐かしい。二十数年前の六本木、西麻布界限、ビストロ黎明期のディジャブがよぎり、思わず笑みが漏れる。

まずは、食前酒代わりにビールやグラスワインを片手に、じっくりとアラカルトを選びたい。この店のスペシャリテの一つ三元豚。肩ロースグリル、骨付きベーコン、背肉のポワレ、骨付きロースのグリル、骨付きロース瞬間燻製と様々な調理法を展開、店名のプライドに賭けて、美味しさを引き出してくれる。入門編としては盛り合わせがグッド。

メインを決めて、オリーブをつまみ、バケットに塗ったりエトを頬張りながら、前菜を2、3品。じっくりとやろう。ボトルもリーズナブル。AOCブルでも、村名クラスに近いような良い造り手を揃えている。

と、ここまでは仙台で商売を続けるための仮の姿。

この店の本性はこんなもんじゃありませんぜ！通い詰めると徐々に姿を現す。

定番のメニューにも馴染み、選択に悩みだした頃、メートルがそっと囁く。

「ジビエ入りましたよ。」この言葉の響き、購なえる天邪鬼は居りますまい。

山鳩、仔鴨、真鴨、山シギ、雉、野兔、猪、蝦夷鹿…。

マタギと契約、野生ゆえ、その日の狩猟の成果次第、何が入荷するかのお楽しみ。

銀盆に乗ったその姿、青首と区別すべく、首だけ残して肌を露出させた大量流通物とはわけが違う。数日前の飛行体が姿も凛々しくそこにある。

今回はサルミソースに魅かれて山シギをいただく。毛むしりの作業もあるので、多少お時間が掛かりますとのこと。いいですよ、いいですよ。美味しくいただくために、前菜を軽めにして待ちましょう。

グラスの白の他、ボトルの赤をチビリチビリやって待っていると、この飲んでるワインを拝借、ソース加えたいとの粋な計らい。

胃の府を程よくキープして待つこと小1時間、いよいよベカスの参上だ！

妖艶な光を放つチョコレート色に覆われた凛々しい姿。長〜い嘴までもが真っ二つ、綺麗に切り分けられ、脳みそを穿るための小さなスプーンが添えられる。

旨味を凝縮させ、シャンドン・ド・ブリアイユなんつう造り手の魂までもをエッセンスに加えたサルミソースは正に絶品！ 骨、肉、内臓から絞り出された旨味に血の鉄分がさらなるコクを与え、ワインの酸味と渾然一体。各々がまろやかに調和する官能的な仕上がり。噛む、穿る、しゃぶる、舐める、嗅ぐ、貪る…。猛禽類になったつもりで、野生を食らおう。こんな料理に杜の都で出会おうとは？

正に羊の皮を被った狼！シェフの本懐ここに在り。

さあ、今年の冬も楽しみだぞ。志に拍手！

■ご予算の目安

酒代込みで	通常	9,000円～
	ジビエ	16,000円～

「日本料理 おかざき」
青葉区春日町 10-28
022-266-7282
休 日曜 祝日

定禅寺通りのさらに外側、木町通り沿いにひっそりと佇む。

1階にカウンター5席、2階にテーブルが2つ8席のこじんまりとした店。

熱々の一皿、前菜、椀、お造り、焼き物、煮物、焼き物（定番、フレッシュフォアグラに牛肉のたたきを巻き込んだ一品）、炊き込みご飯とデザートがついて、なんと3800円！立派な懐石仕立てのコース料理。昼、夜 一コースのみ。ロスを極力減らし、ギリギリのところで行き着いた世界なのであろう。感嘆に値する。

若いご主人の実家は蔵王近く、青根温泉の宿。仙台に東急ホテル在りし頃の「なだ万」で修行を積んだ。カウンター越しに丁寧な仕事ぶりがうかがえる。

椀や煮物も見事に香り立つ。

開業当初から飲み物リストにブルゴーニュが散見されたが、RBの薫陶を受け、造り手にも凝りだした。リーデルのグラスが活きる。日本酒は於茂多加、伯楽星、乾坤一。

アイテムこそ少ないが、なかなか心得たラインナップだ。

とにかく予約が取りづらい。

当日、もしやと予約を試みる。運よくカウンター1席ゲット！と思いきや、「他のお客様が4名のグループですがよろしいでしょうか？」とご主人…。どうだろう？ 無闇に利を優先することなく、心地よく過ごしていただくための気配り！こういう対応をしていただくと、益々応援したくなるのが人情だ。

シガーとヴィンテージポートの話をしていたら、今日にでも試したくなったとか。

ワインに留まらず勉強熱心。これからは頼もしい店である。

小さくまとまることなく高みを目指せ。頑張れ御曹司！

お客道心得

お茶だけで済ますこと無かれ。どんどんお酒を注文し、応援しよう！

■ご予算の目安

コース 3,800円

酒代込み 8,000円～

「割烹 大多安」

青葉区立町 3-7

022-225-4649

休

立町、嘗ての料亭街、今は何やら怪しげなホテルが立ち並ぶ。そんな路地裏、バブルの時代からずっとこの街の盛衰を見守ってきたかのごとく、ひっそりと佇む割烹。

慎ましく引き込んだ玄関、暖簾がなぜか心和む。

1階に広々としたカウンターと掘り炬燵式の個室。2階に座敷を備える。

カウンター越しに、まるで戦利品のように飾られた釣り針が目を惹く。

京都で修行を積んだご主人の腕は確か。

突き出し、椀、御造り、煮物、どれも派手さは無いが、丁寧な仕事が施され、しみじみと美味しい。夏の盛り、コクと旨味が凝縮された冷たい蛤吸いに出会った。汗がすーっと引いていく。御造りは安易にマグロ中心の三点盛りなんぞには興味無し。頑なに白身にこだわり、旬の薄造りをいただける。

もっと旨い物食いたい向きは主人に相談だ！

何を食らいたいのか？ 素直に伝えよう。

手作りのアンキモ、火の通しがレアに決まり正しく絶品。締めの特産雑炊もミネラル充分素晴らしい出来。この他、馴染みになれば、アンコウ、河豚、スッポン鍋はもちろん、和食版ジビエ、青首も焼いてもらえるぞ。

斯様に、奥深く、懐かしい。そして何故か落ち着ける。 どころなく昭和が香る。これからも変わって欲しくない。貴重なお店である。

■ ご予算の目安

酒代込みで 10,000 円～

予算が気になる時に便利なお店

「魚とや（ととや）」

青葉区国分町 2-9-10 南條ビル 1 階

022-261-5557

休 日曜

カウンターと掘りごたつ式の小上がりスペース、個室も備える和食のお店。

三陸の地魚をリーズナブルに楽しめる。

親方はキハチ出身、丁寧な仕事ぶりである。

萬味高橋レベルを求めるのではなく、程々の予算で無難にあげたいときに便利なお店

《2011 年 11 月加筆》

この店とのお付き合いはかれこれ十数年になろうか。私の東京時代、セールスで来仙した際、暖簾に魅かれ、フラリと訪れて以来となる。

値段の無難さ故か？ホテルのお客様のご指名率の高いお店である。

佐野親方は、一時、裏に下がり、カウンターを弟子に任せていたが、村上氏の独立とともに、今は自らカウンターを切り盛りしている。

震災からの復興も早かった。炭を起こし、17 日からの営業再開。

繁盛店故、繁忙時間帯はたいへん賑わう。2 時まで営業しているので、10 時以降でもしっかり食事がしたい時、便利である。

皮ハギ（正確には馬面ハギ）の薄作りが美味しい。肝を裏ごしして、ポン酢と和えた形で出されるので、肝そのものを好む向きは、あらかじめその旨リクエストすること。

人気メニューのため、遅い時間帯は売り切れ御免！

■ご予算の目安

お酒込みで 8000 円～

「味こうじ 百々（どど）」

青葉区国分町 2-8-12 K ビル 2 階

022-214-3077

休 日曜

居酒屋タイプのお鮎屋さん。

各種の小料理とお鮎を同時に楽しめるのがうれしい。

カウンターと座敷。

こちら予算が気になる時、御用達のお店

■ご予算の目安

お酒込みで 7000 円～

「イタリア食堂 CHIANTI-BUONO (キャンティ・ブオーノ)」

青葉区一番町 3-8-4 大雅ビル 2 階

022-215-8222

休 無休

藤崎を出てぶらんどーむ一番町を広瀬通り方面へ、一つ目の路地を右折、左手 2 階にある超人気トラットリア。店内は奥に広く 70 席。手前が禁煙、奥が喫煙ゾーン。

バーニャカウダ。ソースの塩梅が気に入った。とろーり、ねっとり、アンチョビの塩加減とニンニクの風味がクリームと調和し、生野菜、温野菜、芋類、パンに絡まり、実に美味しくいただける。即決定！我が家のホームパーティもこれにしーよおっと！

ロング生ソーセージ焼き。45センチの超ロング物を、これまた角材を削りだしたような木の器にピッタリと収めてきて面白い。

ビアンカというシンプルなピザも見逃せない。ピザにありながらチーズ、トマトソースを使わないのが味噌。薄い生地ニンニクのスライスとローズマリーのみ。

サクサクとした歯ごたえとともに、風味と香りが鼻腔と味蕾を同時攻撃、これに唐辛子入りオリーブ油がとどめを刺す。ワインが進むこと進むこと…。斯様に料理はどれも素朴な中に丁寧な造り。パスタ、リゾットの類もアルデンテを外さない。

ワインも、いかにもこの店らしいリーズナブルな物を豊富にそろえている。

カジュアルな品々が胃の府にも財布にも実に心地よい。家族や気の合った仲間ワイワイやるには打って付け。秘伝のオリジナルドレッシングも有名である。

■ ご予算の目安

お酒込みで 4,000 円～

三陸の幸が楽しめる居酒屋

「勝也」

青葉区国分町 2-12-19 第3 協立ビル 2階

022-716-1660

休 日曜

ネットへの露出が極端に少ない、知る人ぞ知る居酒屋。東京にいる時から店の存在を耳にしていたものの、たどり着くまで1年半かかってしまった。

ビル2階の一番奥、格子戸を引く。常連の盛り上がりを目撃しカウンターへ。メニューは無い。ミネラルたっぷりの地場の海草や山菜を使った突き出しからスタート、ほのかにピクンがかった極上の鱈菊（白子）、七ヶ浜のガゼ雲丹、気仙沼の馬糞雲丹、志津川の鮑等、どれも素材は秀逸、酒呑みのための肴が続く。と、ここで地魚の焼き物、煮物、仙台牛の焙り焼き等メインに食べたい物を店主に告げれば良い。料理はどれも無骨であるがしみじみと美味しい。リクエストすれば、三陸の幸をとことん味わえる。冬場の鍋もいける。多少の騒がしさは覚悟しなければならないが、「一丁前の仙チョン族になったなあ〜」といった感傷に浸れる貴重な店である。24時まで営業。

■ご予算の目安

酒込みで 8000 円～10000 円

「いなせ」

青葉区中央 3-6-22 駅前のぞみビル 1階

022-224-6884

無休

ネットの露出大、チェーン店居酒屋風、飲み放題プラン有り と このガイドブックが最も敬遠する条件を揃えているものの、どうしてどうして、若いスタッフの志は高い。

秋刀魚や金華鯖、メヌケ、メジカ、といった鮮度抜群のお造りに始まり、アナゴの白焼き、吉次の炭火焼き、地場の野菜に出汁を効かせた炊き合わせ等、どれも丁寧な仕事ぶり。まるちょう や 白レバー といった内臓の類も味わえる。締めにお鮓も握ってくれるが、御造りをもてあましたら、酢飯のみのシャリ玉をオーダーし、すし蓑を真似て、つまみと握りを交互にいただくのも面白い。安く済ませたい向きには、テーブル席で通常のメニュー選びをお勧めする。旨いものが食べたければ、覚悟してカウンターに陣取り、親方のお勧めに従うべし。飲み放題で込み合うゴールデンタイムを避けて、挑戦しよう。

24時まで営業。（金、土、祝前日は26時まで）

■ご予算の目安

酒代込みで 7000 円～10000 円

24 時を回ってしまっても安心

「バット ジュニア (VAT JR)」

仙台市国分町 2-2-23 レモン・シャトービル 1 階

022-262-6189

休 第 1、3、5 日曜

雑居ビルの奥にひっそりと佇む。時を重ねた木の温もりと経験豊かなバーテンダー、出すぎず、安易に媚びることなく、凛とした姿勢…。適度な緊張感が心地よい大人のためのオーセンティックバーがそこにある。

お酒はワインの種類こそ少ないものの、モルトからカクテルまで幅広い品揃え。ここで特筆すべきはバーに有るまじき？本格洋食メニューの数々。

伝説のレストラン ラインゴールドの流れを汲み、当時のスタッフそのままに、頑なに味を継承している。ビーフシチュー、ハヤシライス、オニオングラタンスープ、カツサンド…どれもがそんな所そこらの洋食屋を軽く凌駕する逸品ばかり。

充実したスタッフ。連休に休みがブレるような軟な店ではない。オーナーの見識に感謝！小腹の空いた胃の腑に心地良い、国分町の締めとしてうってつけの一軒である。

26 時まで営業 (日・祝は 24 時まで)

■ご予算の目安

5000 円

「伽耶 (かや)」

青葉区一番町 4-4-4 三柵ビル 1 階

022-721-8222

休 日曜

スタイリッシュな韓国創作料理店。本格的韓国料理を求める向きにはお勧めできないものの、質はともかく、落ち着いた雰囲気の中“格安”でワインと韓国風料理を楽しめる。

ロシティを模したジャガイモのチヂミ、韓国味噌を使ったアラビータ風パスタ等 不思議な味にも出会えるぞ。平日は 26 時 30 分まで営業、懐が気になり出した時に避難しよう。

■ご予算の目安

酒代込みで 5000 円

「シズクトウヤ」

青葉区一番町 4-4-5 八百善ビル B1 階

022-711-1644

休 日曜

伽耶の隣、何やら怪しげな鉄の階段を下り、扉を開ける。

エッジングを施された硝子の床が印象的な硬質空間。右手にカウンター、手前と奥にそれぞれ赴きの異なるテーブル席を配す。店名のとおり雫のしたたりをイメージしたランプ、壁面デザイン…

一昔前の西麻布界限の隠れ家に迷い込んだような錯覚を覚える。ブン町に棲息するアラサー御用達のダイニングバーといった趣。料理は和をベースとしたスタイリッシュ創作料理。値段的に素材云々を論ずるべきではないが、冬場のオイスターシューター、オリジナルのシーザーサラダ、馬刺しのカルパッチョミスト等、料理・サービス共に工夫が凝らされ、目を楽しませてくれる。平日、朝5時まで営業、系列店の“路地とうや” は日曜も朝3時まで営業している。こちらも夜遅い人に便利な店。

■ご予算の目安

酒代込みで 8000 円

「ビトウィーン ザ シーツ」

青葉区国分町 2-10-21 邦栄ビル 4 階

022-265-4914

休 日祝

そのバーは 24 時を少し回った頃を開く。看板は無い。左手にインターフォンと表札代わりのエッチング “Between the Sheets” 下に小さく “PRIVATE” の文字？一瞬たじろぐ。が、思い切って重いドアを開ける。ディープな仙台によるこそ！白いカッシーナに身をゆだね、帽子の良く似合う“まどかママ”に相槌をうちながら、まったりと国分町の余韻に浸ろう。「今日も遊んだな〜」 朝まで営業している。

■ご予算の目安

6000 円

気軽にB級を

「かつせい」

青葉区北目町 7-25

022-264-3878

休 日曜

ホテル近くのとんかつ屋さんである。

なんと言っても特ロースかつ 1050 円がお勧め、まずビールを頼む、お新香とオニオンスライスをつまみに待つこと 20 分。たっぷり盛られたキャベツとともに、低温でじっくり揚げられ、ぶ厚く、縦横両方に切れ目が入られた、熱々のロースかつが出される。と、ここで簡単にソースに手を出してはいけない。まずは塩でいただく。サクサクとした歯ざわりとともに肉汁がジュワッと口中に広がり、思わずニコッ、ビールが美味しい。2、3 片いただいたところで、ようやくソースの出番となる。ごはんとなめこ汁とともにいただく。上野御三家の一つ“本家ぼん多”レベルを求める向きにはお勧めできないが、仙台で無性にロースかつが食べたくなった時にお勧めの一軒である。

お土産にもしてもらえるので、塩味ならグリユナーフェルトリーナ、ソースならピノタージュなんぞをセランから取り寄せ、お部屋でいただくのも面白い。

■ご予算の目安

特ロースかつ、ご飯、味噌汁で 1370 円

「阿吽（あうん）」

青葉区一番町 2-3-28 壺式参横丁

090-6622-8727

休 月曜

仙台に伊勢うどんとは何故に？

熱々のうどんに出汁を効かせた たまり醤油のブッカケ、中央におろし生姜が鎮座する。シンプルである。フーフーしながら一口、ずんぐりむっちり、アルデンテとは間逆の食感。醤油の香りが鼻腔をくすぐり、これがなかなかクセになる。

塩には、石巻・釜炊き古式粗塩仕上げ・伊達の旨塩 醤油は宮城県加美町・こいくち本醸造・吟醸を ブレンドし、テロワールを醸し出す。一味唐辛子で味変しながら一気にいただき、ほうじ茶で割って締めよう。

連戦に疲れた胃の腑に優しい、フードファイター御用達の昼食だい。

《2011 年加筆》

震災後、店仕舞い、残念！

■ ご予算の目安

伊勢うどん 700 円～

ランチには寒天とコーヒーが付く。

「中華そば 嘉一」
青葉区国分町 3-8-12
022-265-5907
休 日曜

私のラーメン論

昼ニ食シ、胃モタレ、消化ヲ遅ラサシメ、夜ニ差シ支エアルコト避ケルベシ。

夜ニ食シ、夜中ニ喉ノ渴キヲ覚エムコト避ケルベシ。

不自然な旨味、甘味、コク、グルタミン酸ナトリウムの気配…。

これを異物と認識、拒絶する。

こんな生体反応を大切に思う。

杜の都 4 年目、やっと得心の一杯に出会う。良質の鶏のみから丁寧にとった出汁、ドンブリに移された秘伝のタレに注がれ、スープの香りに期待が高まる。

と、ここで主人の儀式が始まる。

麺に命を与えんがためか？ 何かに憑かれたかのごとく体を上下させながらこまめに左手を操り、渾身の湯切り。これに右手の菜箸が連動…。この仕事ぶりを見るだけでも面白い。

スープを一口、あっさりとしているが、コクがあり、滋味深い。ちぢれ麺の程良いコシ、

鶏のチャーシューとメンマ、シンプルでありながら、この絶妙のバランスが癖になる。こ

の黄金比、好き嫌いを論ずるのとは別次元の技術の差がありそうだ。

ラーメンにあって稀有な？ 心地よい食後感を味わえる貴重なお店。

メニューは醤油ベースとブシを効かせた塩の 2 種、つまみは葱・メンマ・鶏皮のみ。この煮込んだ鶏皮がまた味覚をくすぐる。ねっとり・まったり、舌に纏わりつく食感、何とも言えません。もちろんビールとの相性もバッチリ。

最近、鶏チャーシュー麺、三陸わかめラーメンもラインナップに加わった。

■ご予算の目安

中華そば 680 円

塩中華そば 780 円

葱・鶏皮・メンマ各 100 円

「日本そば 伊達」

青葉区高野原 4-10-9

022-394-8186

休 木曜 第3水曜

高野原、ホテルから約19kmと離れているが、ここも立派に仙台市青葉区。MTBトレーニング中、いつも気になっていたが、入ってみての大当たり！今風、ごく普通の民家、玄関の扉を開け、靴を脱ぎ、上がらせていただく。右手の部屋が客席、高い天井、細長く切れ込んだ硝子窓から紅葉が眩しい。清潔感溢れた日当たりの良いリビング風、BGMが心地よい4テーブル18席。胡麻汁ソバが美味しい。

丹念にすり鉢に当てられた上質の胡麻、きめ細かく、枕崎産の本枯節からとられた出汁とまろやかに溶け合う。香り高く大地より湧き出たミルクのごとし。

一口含めば、連戦の疲れを癒すかのように、胃の粘膜を優しくコーティング。薄くスライスしたキュウリとミョウガの歯ごたえが心地よい。

蕎麦は八ヶ岳産石臼挽きそば粉100%の生粉打ち、太すぎず細すぎず、ほのかな甘味と程よい喉ごし。

このハーモニーが、実に胃の腑に心地よい。蕎麦湯と合わせてリハビリ完結！

汁がなくなっても蕎麦湯は最後まで飲み干そう。胃の腑が洗われる。

阿吽無き今、フードファイター癒しの救世主現る？

もちろん、豊石式栽培、こだわりの本ワサビと辛味大根でいただく生粉打ちそばもいける。何れも量は少なめ。せっかくと思う向きは両方オーダーしよう。

この他、出汁の香りが冴える温かい地鶏そば、圧搾法の純正胡麻油で揚げられた地場野菜と天然海老が美味しい、天ざるそばもお勧め。

オープン5年目を迎えると言うが、立地か？ 雑誌、ネットへの露出が少ない故か？

ランチタイムにも地元客数人のみ。いつもゆっくりと食事を楽しめるのが嬉しい。

無農薬、無添加、天然素材へのこだわり…。

生体反応をニュートラルに戻してくれそうだ。

「体に良い事しているな～」と実感できる貴重なお店。

■ご予算の目安

胡麻汁そば	1200円
生粉打ちそば	700円
地鶏そば	980円
天ざるそば	1600円

「お茶の井ヶ田」

ほうじ茶ソフトクリームが美味しい。ほうじ茶の控えめな香ばしさが、これまた控えめなクリームとベストマッチ。ほんのり鼻腔をくすぐりながら口中に蕩ける。

250円 この価格にして このパフォーマンス。 さすが老舗お茶屋 井ヶ田さんのソフトクリームと唸ったものだが、現在絶滅の危機に瀕している。

一番町井ヶ田本店では、蕩け方が特別、コーンを受け付けず、カップのみの提供。と、このガイドで一押ししたいレアものであったが、市民権が得られず？夏はマンゴー、秋にはマロン、はたまたパンプキンなる新種に駆逐され、姿を消した。

お茶屋にあるまじき蛮行？私の身内の間では惜しむ声が絶えない。これも時代の流れだろうか？

今では喜久水庵、三井アウトレットパーク仙台港店、泉パークタウンタピオ店、関東圏では、井ヶ田茶屋、越谷レイクタウン店で味わえる。

杜の都の生んだ レアなベストマッチ ほうじ茶ソフト ガンバレ！

「オジーノカレーヤ」
青葉区一番町 1-13-25
022-707-7764
休 不定休

五つ橋通りに面し、ともすると見過ごしてしまいそうな民家の門構え。スパイスの香りが漂ってきたら、無造作に下がったカレー用ポットのポットを見つけよう。これが目印。

カレーヤバスと書かれた黄土色とこげ茶のツートンカラーのワゴン車を見ながら奥へ。仕舞た屋風の普通の民家、このまま入っていいの？と、恐る恐る硝子の嵌った引き戸を開ける。昭和 40 年代、高度成長期へようこそ。

ソムリエが造る、フォンを丁寧にとった欧風カレー、ブルゴーニュごはん、田舎風パテ…。リーズナブルなボルドーもグッド。

でも、でも、ここが一番の売りは佇まいだっチャ！

畳敷き、卓袱台がびよこんと乗った掘り炬燵席。勉強机風の一人席、ソファ席、テーブル席が入り乱れる。硝子の嵌った障子越しに眺める、いかにもあの頃のごく普通の中庭。これに彩りを添える役者達は実にイケてる。裸電球、今時のコロニアル風とは一線を画する天井付け扇風機、上部が硝子で透けて見える石油ストーブ、ポンプ式の水差し。「そういえば贈答用カルピスのオマケに付いてきたよなー」なーんて感じのオレンジや青の模様がプリントされたコップ。思わず匙と呼びたくなるようなスプーン…。

奥の個室には、カレンダーみたいに数字が捲れるアナログ電気時計。トイレの灯りには紐型スイッチまでもが登場する。

どれもこれもが涙がチョチョ切れるほど懐かしい！

何処からか 20th Century Boy が聞こえてきそうな世界へ…。

タイムスリップしてケロ！

昼下がりのカフェタイムにはオジーノ・コウヒーヤをやっている。

■ご予算の目安

オジイカレー 750 円

ブルゴーニュごはん 650 円

夜のお任せメニューにボルドーワイン 10,000 円程度

普段のローテーションには入っていないがレベルは高いと思われるお店

【日本料理】

「吉津（よしず）」

青葉区立町 6-19

022-224-7678

■ご予算 20000 円～

【鮨】

「福寿司（ふくずし）」

青葉区一番町 4-3-31

022-222-0668

■ご予算 15000 円～

「すし処 岩井（いわい）」

青葉区国分町 3-10-35

022-265-5133

■ご予算 15000 円～

【フランス料理】

「P l a i s i r（プレジール）」

青葉区大町 2-3-23 駒井ビル 1階

022-224-7307

■ご予算 10000 円～

【イタリア料理】

「パドリーノ デル ショーザン」

青葉区上杉 2-1-50 勝山館 1階

022-222-7834

休 月曜

■ご予算 15000 円～

「フランチェスカ」

青葉区大町 2-5-3 コーポラティブハウス大町 202

022-223-8216

休 月曜

■ご予算 12000 円～

「オステリア ダ クリハラ」

青葉区上杉 1-1-31

022-215-5546

休 月曜 月1回(不定) 日曜

■ご予算 12000 円～

【ピザ】

「PIZZERIA DE NAPULE (ピッツェリア デ ナプレ)」

青葉区立町 26-19 井上ビル 1階

022-713-2737

■ご予算 3000 円～

2023/09/14

【牛タン】

「味楽（みらく）」

青葉区一番町 4-3-12 第五吉岡屋ビル 2 階

022-263-1557

■ご予算 4000 円～

「司（つかさ）」

青葉区国分町 2-13-27 瀬戸ビル 1 階

022-265-6029

■ご予算 4000 円～

ここでご紹介いたしましたお店の場所につきましては、フロント又はコンシェルジュまでお問い合わせくださいませ。

番外編

【館内レストランの楽しみ方】

当ホテルには上記のフレンチレストラン セラン以外にも、館内にレストランがございます。そのレストランの私なりの楽しみ方をご紹介します。

「中国料理 翠林（すいりん）」5階

このレストランの特徴は、懐の深さにある。

調理顧問の櫻井は黄綬褒章受賞、毎年、宮城県代表として中国を訪問、希少性の高い食材の調達を怠らない。金砂（キンサー）と呼ばれるエスニックパウダーを日本に初めて紹介した人物である。これは、香采、ココナッツ、黒ゴマ、白ゴマ、鷹の爪等 13種の香辛料をラー油と伴に秘伝の技法で炒りこんだ魔法のパウダー。地場野菜や海の幸との相性がすこぶる良く、食べると病みつきになる逸品。一度試す価値在り。

また、日本では数少ない もどき料理の達人でもある。

コース料理の中に、一品だけ山海の幸を、精進系で模した、精巧なもどき料理が入る。

これをクイズ形式でお客様に当てていただくお遊びが楽しめる。五感食彩コース 7000 円 正解者には 1000 円分の館内利用券が当る。

その他、季節ごとの裏メニューの数々

あひるの砂肝の葱香り炒め、たらの芽とマコモ茸のエスニックパウダー掛け等、地場産の季節の山菜や中国野菜を使った各種料理。近海で揚がったカジキマグロの中国味噌漬け、オオカミ魚ほほ肉のピリ辛炒め。竹虫とスッポンの煮込み、海老すり身の蟬殻詰め、サソリの揚げ物、三陸ホタテと食用蟻の煮込み 等 類稀なる逸品を取り揃え、通常の料理では飽き足らない、天邪鬼の胃の腑をも満足させる。

山椒や黒豆の調合を調整し、極辛麻婆豆腐等 味付けのリクエストにも応じる。

ぜひ臆せず裏メニューをリクエストしてほしい。

好評のカメだし紹興酒もあるぞ。

《2009年10月加筆》

調理顧問の櫻井は2009年3月引退。長年に渡りその技を受け継いだ中国料理長羽田・佐々木の2枚看板が腕をふるう。

セラン「ナチュラル」の中国料理版、お酒を心底楽しむためのコース [好吃酒菜]（ハオチイチュウツァイ）6000円～ が好評。金華ハムの蜂蜜煮込み ワタリ蟹の老酒漬 朝鮮人参のエスニック揚げ 干しなまこのステーキ 等 類稀ながら老酒に抜群の相性を示す肴の数々。締め黒ニンニクのチャーハンもいける。

《2011年11月加筆》

相変わらず絶好調！ 震災後、老舗の撤退が続く中で、仙台の中国料理界を活気付けさせるべく気炎を放つ。

お好みに合わせ、豪快な大皿料理、繊細な銘々盛りのコース料理を使い分けよう。

できれば予算を伝え、おまかせ料理をオーダーすることをお勧めする。

ソムリエをも巻き込んで、シャンパン、ワイン、紹興酒を楽しみたい旨を伝えてみよう。

海月の頭、腸詰、なまこの老酒漬け…山海の珍味の前菜盛り合わせに始まり、車えびの老酒炒め、スルメイカのとろみスープ…。いかにもお酒に合いそうなつまみをチョットずつ。

途中、黒ニンニクのチャーハンをつまみ代わりに挟んだり、ザーサイ、キュウリ、大根の老酒山椒漬け等を当てにするのも面白い。メインに黒酢の酢豚、締めには熱々の麻婆豆腐、タジン鍋に似た特製釜で炊き上げた新米と合わせればグッド。

詳しくはお勧めメニュー15連発で！

「和食 貴仙（きせん）」5階

程よい予算で三陸の幸を楽しめる。遊楽 5500円がお勧め。

宮城の地酒を美味しくいただくために、考案させたメニューである。

地場の食材をふんだんに使った前菜、煮物椀、その日市場に揚がった地魚の御造り、強肴と続く。そして真打はお食事前に出される、宮城の珍味三種。

地蛸の卵醤油づけ、塩辛、酒盗、ばくらい、このわた等 日替わりの宮城の珍味に「あ〜酒がすすむ。」 お酒を召し上がらない方は、この後の食事に白飯を選ぼう。炊き上がりの地場産「まなむすめ」と合わせ、極上の締めを味わっていただきたい。

もっと我がままな食べ方は、多少の追加料金を払っても、セランや翠林より何品かを差し替えることをお勧めする。

上記で紹介した絶品のオードブルやメインディッシュ等 和洋、和中のコラボレーションメニューのできあがり。「あ〜贅沢！」

各種個室もそなえ、程よい予算で使い勝手が良い。

綿屋の特別純米酒をはじめ、墨廻江、阿部勘、日高見、一ノ蔵や、伯楽星の生酒、乾坤一の純米酒等、ツウ好みのマニアックな地酒がそろっているのもうれしい。

《2009年加筆》

その後、単品料理を充実した。地場魚のお造りをはじめ、牛タン塩焼き、仙台牛のカルビ串焼きや冷シャブサラダ、各種珍味等、居酒屋感覚で利用できる。

料理長大場の自信作、山形産の“出羽香”を使った手打ち蕎麦も好評。締めの外、あっさりとしたランチにもいける。

地場の自身をメインにした「仙台づけ丼」や、仙台の定番「牛タン定食」といったご当地グルメもあるぞ。

《2011年11月加筆》

震災後、予約制となった。

ランチの時間帯はコーヒーハウスにて「花かご膳」2000円が味わえる。

7種程の前菜が彩り良くかごに盛り付けられ、これにお造り、炊き合わせ、お吸い物、香の物、デザートサービスメニュー。

貴仙では個室を充実。

庭が売り物、畳敷きにテーブル、椅子席の大広間（24名まで可）と、絨毯敷き6名テーブル、椅子席の個室が3室、これに茶室。

その他、ご要望に合わせ、様々なレイアウトにお応えする。

予約制ゆえの我儘メニューも充実！

セランや翠林とのコラボメニューもご予算に合わせ如何様にも調製する。

「メインバー ロイヤル アスコット」1階

ガラス越しにゆらめく水の流れ、顧客のざわめき、小気味良いシェイカーの音、時折入るピアノの生演奏をBGMに、ゆったりとした時が流れる。

ここでは、常連を気取って、まずは乾き物に海苔を追加してもらおう。

5階のレストランが開いている時間帯であれば、和・洋・中のレストランから料理を運んでもらえる。臆せず、メニューに無いものでもリクエストしてみよう。

セランからフォアグラやブルーチーズを取り寄せ、ソーテルヌと合わせて古典に浸ってみるのも面白い。

国分町へ繰り出すために、ちょっと小腹を満たすのにうってつけである。

食後であれば、オリジナルカクテルをオーダーしたい。TPOに合わせて、調整してもらえる。

個人的にはシャンパンがお勧めである。程よく酸味の利いた仙台イチゴに浸して、プリティウーマンを気取ったり、ビンテージポートを割ってしまうなんていう杜の都の暴挙？等、楽しみは尽きない。

ペドロヒメネスと呼ばれる黒蜜のような甘ったるいシェリーもいけるぞ。

バニラアイスクリームにかけて締めデザートにうってつけである。

バーテンダーの人懐っこいトークも健在。カウンターは癒しを求めるファンでにぎわう。

《2009年10月加筆》

バイヤーとしての経験をもつソムリエの笠間セレクションのワインも充実した。ワインバーとしての活用もお勧めする。

2009年4月よりヒュミドールを備え、シガーも扱うようになった。

マネージャーの丸谷はシングルモルトフリーク、その場に相応しい一杯を選ばせ、コイバやモンテクリストをくゆらせる…「贅沢なマリァージュではありませんか〜！」

シガー入門用にシガリロもあるぞ。

《2011年11月加筆》

ソムリエ笠間修が責任者となり、俄然ワインの品揃えが充実してきた。敢えてリストはつくらず、RBの向こうを張り、村名クラス以上のグラス売りに重点を置く。

第三世界に目もくれず、頑なにフランス物を追及する偏執狂的ブルゴーニュフリークの日替わりセレクションは刺激的だ。仙台を田舎と侮るなかれ、思わぬ逸品に出会えるぞ！

杜の都に宿ったブルゴーニュ魂を感じていただきたい。

シガーも充実してきた。チョコレート、コニャック、コーヒーと定番の食後の4Cに飽きた向きには、今宵、ヴィンテージポートを片手にくゆらしてみようか。本当に美味しい物を食べた後、いい仕事をやり遂げた後のご褒美、ゆったりと余韻に浸り、ゴールドスランバーを味わえること請け合いである。

変態具合も絶好調！本年11月のお勧めは、何とローランペリエ キュヴィエ ロゼ、東北初お目見えをグラスで振る舞い出した。この爽快感、息の長い泡立ち、程よい重厚さがシガーの締めピッタリのなんの…。またもや涙がチョコチョコ切れる！クリスマスにはクリュ

2023/09/14

ツグのグラスも登場する始末！どこまで行くのか、杜の都の暴走劇！打ち切りとならないうちに楽しんじゃおーっと！

「ステーカーリー・サーティ」ホテル隣接 SS30 ビル・30 階

ホテルに隣接する S S 30 の最上階にある直営レストラン。

北は泉ヶ岳から七ツ森、東に向って仙台平野から遠く太平洋へと雄大な景観が広がる。夕暮れ時、夕焼けに染まる空はオレンジ色から紫色へ、やがてテールランプと中心街のビル灯りが織りなすロマンチックな夜景へと移りゆく。窓際のテーブルはカップルの指定席。そんなスカイレストランに、セランを指揮していたシェフ猪股、マネージャーの桜井が満を持して登場、俄然活気を帯びてきた。

ステーカーリーの名の通り、メインディッシュにステーキを据えたコース料理が売り物。セランで醸成された抜群のバランス感覚はここでも最大限に発揮されている。地場野菜のカルパッチョと生ハム・バジル風味のプロマージュ添え、秋鮭とジャガイモの軽い煮込み、ポークリエット自家製ピクルス添え等、繊細に盛りつけられた一皿一皿がメインのステーキを美味しくいただくために計算しつくされた絶妙のポーションで供され、心地よい食後感へのプレリュードを奏でる。

リーズナブルにフルコースを楽しめる「ムーンライトディナー5800円」がお勧め。2日前までに予約すれば乾杯のスパークリングワインやミニケーキが付いてくる「アニバーサリーコース6000円」も人気である。

また鉄板焼きコーナーでは「定禅寺10000円」がお勧め、志津川産水蛸のマリネ、ホタテのムース、石巻産眞子カレイのカルパッチョ…。思わずシャンパーニュかシャブリをオーダーしたくなる三陸の幸を中心としたオードブル。続いて蔵王大根を添えたフォアグラのソテー、活オマール海老、そして真打の仙台牛へ。こちらはどっしりとしたボルドーでいただく。ガーリックライスや白飯で程よく胃の腑を満たしたら、デザートタイムの始まりだ、テーブル席に移って、ゆったりと夜景を味わおう。

デザートに合わせ食後酒か締めシャンパンでもオーダーして「昔は良かったな〜」このビルが仙台一の高さを誇っていたころの思い出に浸るのも面白い。

《2011年11月加筆》

残念ながら震災により店仕舞い。リーズナブルで美味しいと評判の料理はホテル1階コーヒークラスへと受け継がれる。

「コーヒーハウス」1階

震災の経験を経て誕生した。

本年3月11日、ロビー、ラウンジは600余名を受け入れ避難所と化す。

暗がりの中、カセットコンロで湯を沸かす。

お茶を出せ！命令一過、スタッフは徐に伺う。

コーヒーにしますか？紅茶にしますか？それともハーブティーですか？

この非常時にあってハーブティーが言葉に出る？表彰状を捧げたい！

建物の損傷、貯湯槽の破損、電気設備の水没等により設備的更新をも余儀なくされ、翌日より已む無く休業。

3月19日、なんとか元気を発したい、ライフラインを絶たれる中、なけなしのガソリンで小麦粉を調達、電気窯で焼いたパンの街頭販売からスタート。このパンを元手にガソリンを調達、東京へ、プロパンガスとカセットコンロを手に入れる。

5階のレストランフロアの復旧工事が続く中、一日も早くレストランを開きたい。

そんな社員の思いが結集、3月29日、ラウンジを改装し、仮設レストランへ。

コーヒーハウスのプロトタイプ誕生。

ガスの復旧が滞る中、フランス料理、中国料理、日本料理の本格的コース料理を提供。

震災後初めて杜の都にピアノの音色を響かせ、被災に荒んだ人々の心を癒す。

6月5日 ホテル全面営業再開に合わせコーヒーハウスとして営業開始を開始した。

メニューを開く。

伝統仕込みのコンソメスープ、ハンバークステーキ デミグラスソース、ビーフカレー…。

ホテルならではの、どれもがオープン以来 綿々と引き継がれた基本の基。

何時の時代にあっても忘れてはならない味がそこにある。

コンソメスープ、ミックスサンド、カスタードプリン。一見何の変哲も無いオーダー。

今やホテルにあっても絶滅危惧種に指定されそうな勢いのコンソメスープ。その馥郁たる香りを楽しみ、古き良き時代に思いを馳せる。

清く正しいサンドウィッチとは？と記憶をたどり、しみじみとパンの切り口を眺める。

「カスタードクリームを味わえば、そこのデザートはだいたい想像つくよ。」なーんて知ったかぶりをしながら、ニンマリ頷く。

ついでにミネラルウォーター アクアパンナとサンペリグリノを料理に合わせて飲みわけ。おっとこれは難易度A級？

こんな楽しみができれば、あなたは もう立派なホテルフリークだ！

「デリカショップ」1階

仙台のホテル決定版、2008年10月悲願のオープンとなった。

総料理長の中村善二は2008年11月卓越技能賞、所謂「現代の名工」を受賞、その誇りを賭け、全社を挙げてホテルメイドに取り組んでいる。

パテ・ド・カンパーニュ、ビーフシチュー、シーフードグラタン、キッシュ、クスクスのサラダ、…どれも堂々としたホテルの洋食に相応しい品々だ。中国料理では定番の海老チリに始まり、フワッとした食感の特製肉団子、金砂を使った各種エスニックパウダー掛け、酢豚も美味しい。和食ではスズキとキノコの松前蒸し、筑前煮、アナゴ寿司、烏賊飯等…。どれもセラシ、翠林、貴仙、ステーカーリー・サーティ特製 レストラン手作りの逸品である。

客室に持ち帰る向きにはレンジで温めてもらえる。

「はらこ飯」「ホッキ飯」「アナゴちらし」「あさりご飯」等、季節毎のご当地弁当も旅愁を誘う。帰りの機内弁当、車内弁当にうってつけである。

パンは全て手作り。朝3時、当ホテルのブーランシェは生地をこね始める。白神山地天然酵母による発酵、通常より手間隙はかかるが、小麦粉、砂糖、塩以外、添加剤は一切使わない。自然で、美味しく、香り豊かな焼きあがり…頑なまでのホテルメイドがここにある。たとえばシャンピニオン、このキノコ型のパンを手にとる「上質な粉を纏い、焼きたてがほんのり香る」へタの部分を外し口に含むと“カリカリッ”とした食感。続いて中心部に親指を入れる。“モチモチッ”とした触感が伝わる。“パリパリッ”と剥がす。口には運べば“サクサクッ”とした食感。噛み締めるほどに「あ〜しみじみ美味しい！」

そして真打はデザートの数々

流行のフルーツや生クリームなんぞで飾り立て、見た目を繕うことを、あえて“愚”と云おう。あくまでシンプルに中身で勝負。素材を吟味し、手間隙惜しまず、当たり前のことを当たり前に行う。実はこれが一番難しい。

ベースのスポンジ作りは玉子とグラニュー糖の泡立てに始まり、小麦粉、バターの順に丁寧に合わせていく、この微妙な塩梅が命。巷で流行の気泡剤を使用した匠を必要としない工程省きなどに縁は無い。“しっとり、きめ細やかな食感”は一工程一工程、時間をかけた丁寧な仕事だけが天から授かるご褒美だ。

秘伝の杏仁豆腐は口中に入れたとたん、淡雪のごとく消え去る…どれもが手間隙の結晶、胸を張ってお勧めできる。

誇り高きシェフパティシェの大場は、総支配人の悩みなんぞ何のその、日々研鑽に勤しみ、売れる売れないお構いなし？次々と新作を繰り出してくる。

ミロワールショコラ、仙台いちごのプリン、蔵王チーズのムース…過去の名作数あれど安易に定番とすることなかれ。期間限定にございます…あしからず。

「イヨ！東北人気質！」

《2011年11月加筆》

デリカで美味しいチーズ始めました。

デリカショップ悲願のオープンから2年半、劇的な進化を遂げる。

自宅にあるソーテルヌを持って余し、ある日、我儘な総支配人は考えた。「フォアグラのテリーヌと合わせたい。」すぐさま都内のデパ地下からホテイチを探し回り、疲れ果てた末の大発見「フォアグラのテリーヌのテイクアウトは難しい。馴染みの店に縋り、予約して取りに行くしか無い。」2010年暮れ、仙台にて、一大決心、「仙台国際ホテルでやろう」と。

「単身赴任者でも、家で手軽に美味しいものを食べたい」と我儘な欲求を具現化した、デリカショップオープン以来の職権乱用第2弾が始まる。セラン・翠林・貴仙の味を注文、テイクアウトできる「できたてデリカプレミアム」はこうして始まった。

フォアグラのテリーヌとワインを家に居ながらにして味わえる快感に浸り、舌鼓を打ちながら、欲望はさらに駆け巡る。「ここでチーズも欲しい」

透かさず、ソムリエ選手権元東北代表 イケメンソムリエの笠間修に、美味しいチーズ販売命令下る。2011年2月、美味しいフロマージュ販売開始と相成った。

さすがにブルゴーニュフリークの笠間ソムリエ、マニアックに揃えてきましたよ。

白カビはブリ・ド・モー、山羊はセル・シュール・シェルとオーソドックスながら、青かびにシュロップシャー・ブルー、ウォッシュに至っては、表皮をピノで洗って熟成させた ニュイドール・アフィネ・オ・ピノノワールをもってきた。その他各タイプともマニアックを揃える。あまりに尖りすぎると、総支配人の物言いが入り、ただ今、オーソドックスタイプも増殖中。どれもフェルミエ扱いの熟成した上物。量販店との違いを実感していただきたい。

ワインの選定もお任せいただきたい。ワインショップ経験の笠間セレクトならでは、ブルゴーニュ中心に、プロのバイヤーも唸るカリテ・プリな品揃え。

ブルーランジェも黙っていない。チーズに合わせ、ドイツパン、ミッシュブロート投入してきた。

生地から練り上げた手作りパン、プロの調理人によるホテルメイドの各種惣菜、チーズとワインにフォアグラのテリーヌ。それをコーディネートする、3人のディシプル、5人のみやぎ食材伝道士と6人のソムリエが渾然一体。

「こんなの仙台で売れるわけないですよ！」との抗議にも似た従業員の白い視線をよそに、暴走はつづく。

多くのお客様のご要望にお応えしようと、美食のインフラ整備、着々と進行中。

次なる野望は、美味しさの宅配便

乞うご期待！

震災から1ヶ月後の4月11日 美味しさと元気を届けよう！ガソリンが無いなら、自転車でも徒歩でも。

美味しさの宅配便「お届けデリカ」始まる。

パジャマのまま味わえる極上の時間、仙台国際ホテルが近くにある幸せを満喫していただきたい。

ホテルイベントレポート

第4回サイ・イエングアン ソプラノリサイタル&ディシプルディナー開催によせて

私の一押し、仙台国際ホテルの渾身の一投

「第4回 サイ・イエングアン ソプラノリサイタル&ディシプルディナー」

今年も杜の都にサイさんの季節がやってきました。

回を重ねること4回目、今回はどのようにお楽しみいただくか？

前3回分のビデオと最新の映像をチェックし、演目の構成を考えながら、続けることの難しさと同時に大切さを実感しております。

この時間がなんとも言えず悩ましい。

私どもホテルの渾身の一投、技の発表会は刻一刻と迫り、1月16日には40人以上を集めたスタッフによる試食会を予定しております。

仙台国際ホテルにディナーショーはありません。

敢えて「リサイタル&ディナー」としたのは訳がある。

ディナーは脇役、せいぜい60分から90分、時間も限られ、その後のショーをメインに据えるのがディナーショー。

仙台国際ホテルは違います。

リサイタルの後にディナーがくる業界の掟破り。リサイタルは造り込まれた専用会場で、興奮・感動…その余韻を楽しむためのディナーは別会場での晚餐会。全社員が一丸となった渾身の一投。さあ主役はどっちだ！世界的ソプラノ歌手にも敢然と挑戦するのが仙台国際ホテル流…

こんなお悩みございませんか？

「ドレスアップしたい。」「コンサートの前に、優雅に食前酒があれば…」「アフターは相応しい場所で余韻を…」「シャンパン冷えてる？ディナーは美味しい？」「帰りの時間が心配…」

そんなお悩み、仙台国際ホテルが全て解決いたします。

「素晴らしい音楽は、その後の美味しいお酒と美味しい料理によって完結する。」このプロセスこそ総合芸術ととらえる我が仙台国際ホテルは、お帰りの時間をも考慮し、逆算してリサイタル&ディナーを設定いたしました。

その日、ホテルの全会場は貸し切りとなる。16時半の開場30分前、受付開始。ここからスタートするのが仙台国際ホテル流。

食前酒はオリジナルを含め10種類、フィンガーフードばかりではない、本格的なアミューズは何と25種類、ディナーを控え、思わず「食べ過ぎ注意報」を出さねばならない勢い。造りこまれた待合とともに、リサイタルの期待が一気に高まる。

フロア全体を贅沢に使う。リサイタル&ディナーに名を借りた、技の発表会の幕開けだ。

全席がS席、世界で活躍するソプラノ歌手、サイ・イエングアンさんに手の届きそうな専用会場。魔笛「夜の女王」のはまり役。明らかに別次元、まるで鳥肌の立つような超弩級のコロラトゥーラソプラノに感動…。アフターは装いも新たに別会場へ、晩餐会の開演。その日のためにセレクトされたシャンパンで乾杯。

現代の名工・総料理長 中村善二と3人のディシプルの競演、手間隙惜しまず吟味された料理。それに相応しいワイン、デザート…全てはこの日の為に、総勢40人超、3時間半にわたるスタッフ大試食会を経て完成されたバランスの妙、余韻を心ゆくまで味わうために、計算し尽された演出の数々。…サプライズ…

翌日、お客様からの感動の花束が届いた程の興奮を再び…

第4回 サイ・イエングアン ソプラノリサイタル&ディナー

■2011年2月20日（日）16:30～

■お一人様 ¥25,000（コース料理・お飲み物・税・サービス料込）

■ご予約・お問い合わせは/022-268-1110（販売促進直通）

■e-mail でのお問い合わせも承っております

【速報】第4回 サイ・イエングアン リサイタル&ディシプルディナーへ向けて大試食会開催される

2011年1月16日

第4回 サイ・イエングアン リサイタル&ディシプルディナーへ向けて、仙台国際ホテルの恒例行事である、社員43名による、大試食会が開催された。

まずは食前酒とともに小さな器に綺麗に盛られたアミューズの数々、回を重ねるごとに品数は増え続け、とうとう29種に(「これでもかなり絞ったんです。」とはディシプルシェフの弁)。カナペやパイ生地仕立てのもの他に、フォアグラのパルフェ、赤ピーマンのムーストマトのクーリ、アスパラのムース等…。通常であれば、どれも立派なオードブルヴァリエとなる逸品ぞろいだ。今回はフレンチレストラン「セラン」からも参戦。看板メニュー「白人参のムースコンソメのジュレ雲丹添え」を投入してきた。これらがリサイタル前のほんの口慰みなのだから、食べすぎ注意報を出さねばなるまい。

晚餐会会場へ場所を移して、シャンパンで乾杯後、オードブル登場

○ブレス産鶏の冷製赤ワイン煮、フォアグラ添え、トリュフのクーリ

お皿の右サイドに、ブレス産の鶏を贅沢に使った赤ワインの煮こごり、鶏本来のしっとりとした美味さとともに、コラーゲンたっぷり、何とも贅沢なジュヴレシャンベルタンの煮こごりと渾然一体となり、舌の上でとろける。これに黒トリュフのクーリを合わせる。上側にはカリッと焼いたモモ肉のピンチョスがアクセント。

左サイドはソーテルヌを使った金柑のコンポート、この煮汁をコーティングしたフォアグラが添えられる。フォアグラに金柑をのせて一口頬張る…なんと相性の良いことやら。フランス料理界の黄金比はここで立派に証明される。

○人参のスープ カプチーノ仕立て

直球勝負だけでは能が無い。ここで敢えて種物中心の高級食材を外し、技術力で勝負。野菜で一息入れるのが仙台国際ホテル流だ。みずみずしく、まるまる肥えた上物を、丹念にバターで炒めること2時間。甘味、旨味を極限まで引き出し、岩切吉田ファームの白人参、黒人参を加えスープに。「砂糖は一切加えていないというのにこの甘さ。いったい何だ！」これに対抗するためか？敢えて泡立てたスプーマを避け、軽めのクリームでカプチーノ仕立てとする。アクセントはクミンシードとバスク唐辛子。さらなるインパクトを求めて、本番までの調整が続く。

○金目鯛の白ワイン蒸し、近海ハマグリソース

金目鯛を蒸しあげる。真さに寸止め。身の旨味を残した完璧な火の通り。これを200人近くの宴席でやってのけるのが仙台国際ホテル。現代の名工、3人のディシプルの証だ。ソースは金目鯛のフォンとハマグリソースに昆布出汁。これをダウロでつなぎ、バターは一切

使用せず、トマトのコンフィと塩漬けオリーブで味を調える。すっきりしたソースは心地よい食後感を演出、メインディッシュへの期待を膨らませる。シャンパンのグラニテでお口直しの後に、いよいよメインディッシュ登場

○仔羊を3種の調理法で(ロースト、グリユ、クロケット)

杜の都の牛肉信仰に敢えて挑戦する野心作

メインは仔羊。丸のままのロースト 骨付き背肉のグリル そして一番の野心作はコロケ仕立だ。うっすらピンク色の断面をしたローストは 仔羊と鶏のだし汁に野菜の煮汁を加え、丁寧に仕上げたクリアなソースでいただく。骨付き背肉のグリルはバジルとクレープシードルオイルで軽い仕上がり。クロケットは丁寧に細かく刻んだ子羊を秘伝の調理法で表面カリットと中身はしっとり仕上げ、紫マスタードでいただく。この食感、香り、思わずこれだけグリユナーフェルトリーナを合わせてみたい衝動に駆られる。仔羊は苦手という方も、是非ともトライしていただきたい。どれも手間隙かけた逸品ぞろい。上品な仕上がりは メインディッシュを食べきった時に「あー 美味しかった。」という満足感で締めくくられる。

これにフロマージュ、エルブジチックなデセール、ミニャルディーズへと続く。

合わせるワインを何とする！ホテルを支える6人のソムリエも悩ましく思案中。

この試食会を通じて、試された調理、サービス技術の数々。

最後のミニャルディーズを迎えるころ解る、トータルバランスの妙。

本番に向けて、さらに完成度を高めるぞ。

これから後は来てのお楽しみ、乞うご期待！

p. s.

昨日は仙台国際ホテルで働く幸せを満喫し、早速この大試食会の話をお客様にした時の反応におどろいた！

「従業員の試食代も料金に含まれているんですよね…？」

な、なんと…

ご心配ありません！このイベントは我々の技の発表会、社員の士気高揚のため、一切儲けを考えておりません。お金のことは言いたくないが、通常のホテルイベントの収支計算なら、一人10万円でも割りに合わない代物だ！この心意気感じてくださいよ。

杜の都の美食界を常にリードしようとする野望

仙台国際ホテルの挑戦を受けていただけるかな？

【総支配人レポート】お陰さまで大好評！第4回 サイ・イエングアン リサイタル&ディシプルディナー

2011年1月16日

「第4回 サイ・イエングアン リサイタル&ディシプルディナー」総支配人レポート

毎回進化しています。

第4回サイ・イエングアン・ソプラノリサイタル&ディナーはおかげさまで大好評！

開演50分前の開場。

開場入り口にベネンシアドールが陣取り、氷で彫られた樽からシェリーを振舞う。背後には各種食前酒用のバーを設え、30種を越える本格的アミューズの数々。

仙台国際ホテルでは当たり前になった開演前の光景だが、回を重ねる毎に、お客様に知れ渡る。早めの来館の方が多く、優雅な雰囲気堪能されていた。

16時30分開演

オンブラ・マイフ、アメージンググレイス、…お馴染みの曲に加え、当ホテルのリサイタルでは初の試み、荒城の月、宵待草等、日本の曲も取り入れた。

愛する小鳥よに続きアリアでは、椿姫、運命の力 魔笛…コロラトゥーラに酔いしれる。益々円熟味を増したサイさんに感激！

いよいよ晩餐会開場へ

ドアを開けると、またもやサプライズ！正面に圧巻、4メートルの大氷彫刻。実物の約150分の1「東京スカイツリー®」のお出迎え。東武鉄道が運営する仙台国際ホテルならではの、日本初のお目見えです。キッチンアートシェフ中川が3日間徹夜で彫り上げた力作だ。

不肖私の挨拶、乾杯の発声につづき、ここでサイ・イエングアンさん再び登場、椿姫から…世界的プリマドンナの「乾杯の歌」で飲み干すアンリオ・ロゼ…贅沢ですね！

素晴らしい音楽は、美味しいお酒と美味しい料理により完結する。このプロセスこそ総合芸術と信じる。仙台国際ホテルの真骨頂、ディシプルディナーが幕を開ける。

全て剛速球で押しまくり、胃の腑が辟易するような山海の高級食材のオンパレードに物申す。時にはチェンジアップを織り交ぜ、緩急使い分けて快樂の頂点へと誘うのが仙台国際ホテル流。

オードブルのフォアグラのテリーヌには特にこだわり、蕩けるごとく口中に旨味が広がる舌ざわりを求め、簡単にはOKを出せない。納得いくまで造り直すこと数回、やっと思いどおりに仕上がった。ソーテルヌで煮こんだ金柑との相性も抜群。予告どおり、フランス料理界の黄金比は立派に証明された。側に添える、トリュフのクーリ、真に旬、極上物が手に入る。摂れたてを空輸、ヴェルモットとマディラ酒で火を通し、香りを起たせピュレ

状に。この香り、妖艶な輝きを秘める漆黒の流体、その官能的仕上がりには、「料理人人生で最高の出来です。」とはディシプルシェの弁。ジュヴレ・シャンベルタンで仕込んだプレス鶏の煮凝りとともに、シャンパンと合わせ、お客様から思わず、笑みがもれる。

続いてのスープこそ腕のみせどころ。

敢えて人参のスープに挑戦、技術力が試される。試食会では地場・登米産の上物から甘さを十分に引き出していたものの、いま一步の完成度向上が求められた。ディシプルシェフは全国を探し廻り、茨城産、金美人参。さらに高知山下農園の有機栽培人参へとたどり着く。当日の11時に空輸、採れたてをバターで炒めること3時間余り、それぞれ1:1:1にブレンドされ、人参独特の甘味、旨味、苦味を最大限に引き出した、これまた人参旨味の黄金比。お客様大喜び！本日のメニュー中最高の賛辞をいただく。

バランス重視、敢えて高級食材のみに頼らないと、自ら宣言しておきながら、お客様の反応を気にしていた総支配人の心配は杞憂に終わった。

魚料理は、絶妙の火の通しの金目鯛、メインを意識して淡い味付け、2009 グリューナー・ヴェルトリーナー シュタインライトン（ガイヤーホフ）を合わせる。シャルドネのガンとくる白を期待の向きには、物足りなかったようであるが、料理との相性を考えたソムリエの選択は、一部のマニアックなお客様より大絶賛を受ける。

お口直しのシャンパンソルベへの後、メインディッシュの仔羊へ。

丸のままのロースト、骨付き背肉のグリル、コロック仕立てと3種の調理法を駆使し、杜の都の牛肉信仰に敢えて挑戦した野心作。料理の詳しいコメントは大試食会のレポートに譲るとして、お客様の反応が気になった。圧倒的な支持を受けた一方、仔羊に対する先入観からか？いま一步とのコメントが気になった。仔羊そのものの完成度はいかに？聞きたいところであったが、真の評価は当地における食文化の成熟を待たねばなるまい。

注目の赤は2006 ジュヴレ・シャンベルタン プラス・デ・ロワ（アラン・ビュルゲ）。これまた、仔羊にはボルドーのグランヴァンと決めている向きの期待を外に、仙台国際ホテルのブルゴーニュ魂をちらつかせ、マニアより大絶賛。

MOFエティエンヌ・ボワシーのプロマージュの側には、貴重種、鬼柚子のジャムそれに何とばっけ味噌が添えられた。貴腐の香りを漂わせる1989 シャトー ド レイヌ ヴィニョー（ソーテルヌ 1erCru）と合うか否か？遊び心を擽る意外な展開。

デザートはエルブジチックとは大げさだが、泡立てたバナナのアイスクリームに種々のフルーツが入り、スポイトに入ったアニス酒で香りをつける。

こうして余韻を楽しむディナーもたけなわ、サイ・イエングアンさん3度の登場、お馴染みの締め タイムトゥ・セイ・グッバイでフィナーレへと誘う。

お客様の興奮は最高潮に達し、このイベントを支えた100人を越えるスタッフが総出で会場の壁面をぐるりと取り囲む。仙台国際ホテル心づくしの御礼挨拶。満場の拍手の中、大団円を迎えた。

亭主の喜び、ここに極む！お粗末。

婚礼料理レポート【仙台国際ホテルの婚礼料理は「ワケ、あって美味しい】

炎の演出フランベサービス、魚料理の寸止めの火の通し、シャンパンサーベル、氷の彫刻、お客様を魅了する料理・サービス・技の数々…。そのワケは？

ワケアリその1【多才な役者達】

仙台国際ホテルは職人気質の集団。

◆「現代の名工」

総料理長 中村善二。2008年厚生労働省より各界の卓越した技能者だけに授けられる「卓越技能賞」、所謂「現代の名工」を受賞。ソムリエ世界一の〇〇〇〇〇さんや料理の鉄人△△△さんと同時受賞のやむごとなき賞だぞ！

◆「3人のディシプル」

ディシプルとは弟子の意。フランス料理の神様、エスコフィエの弟子と認められた者だけに与えられる称号。普通なら1人いるだけでも自慢の存在だ。

ところがどっこい、普通じゃないのが仙台国際ホテル。総料理長中村善二を筆頭に、菅井敏彦、猪股利男の両料理長を加え、ディシプルはなんと3人ときた。もちろん東北初の快挙！肩に掛けた赤い襷の妙技を見ていただきたい。ブランデーを炎に変え、一瞬に香りを閉じ込める職人芸「フランベサービス」。外側は「カリッと」、中身は「しっとり」旨味を残す、真に寸止め、絶妙の火の通しが光る魚料理。これを大人数の婚礼料理で「サラリ」とやってのけるのがディシプルの証だい！

◆「6人のソムリエ」

シェフソムリエの阿部高明は鬘の似合う□□元首相に可愛がられ、◎◎◎殿下夫妻にもサーブしたツワモノ、本家は元より第三世界までも明るい幅広い守備範囲を持つ。イケメンシニアソムリエの笠間修は元ソムリエ選手権東北代表、仙台きってのブルゴーニュフリーク。その他に4人。計6名の飲料選定職人がお二人のご披露宴をサポートいたします。

◆「氷彫刻人」

セラフシェフ中川浩司。もうひとつの顔はキッチンアートシェフ、氷彫刻の達人だ。2000年札幌雪祭り氷の祭典「優勝」。北海道以外からの初の快挙！お二人の思い出を一期一会の芸術、氷彫刻に託してみては？

◆「思い出のウエディングケーキ」

お二人の思い出のウエディングケーキは仙台国際ホテルにおまかせ。電力会社お勤めのA氏には鉄塔、運送会社のB氏はトラック、寿司職人のC氏には寿司、お二人の思い出のスパイダーマン…これ全てケーキです。シェフパティシェ大場武芳にかかれば、ウエディングケーキも変幻自在、お二人の思い出に変身いたします。

もちろん、日本料理、中国料理も達人揃い！お伝えしきれないのがもどかしい...
仙台国際ホテルには多才な役者が集う。

ワケありその2【婚礼料理のF1か？仙台国際ホテル流婚礼料理開発法】

3ヶ月に一度、スタッフは極度の緊張感に包まれる。2月サイ・イエングアンリサイタル&ディナー、6月ラ・シェーヌ デ ロティスール、9月古典落語と小粋なディナー、11月ディシプル晩餐会。これらのホテルイベントは全て「晩餐会」がテーマ。料理・サービスに関する技の発表会だ。この晩餐会へ向けて、徹底的に技を磨く。極めつけは本番1ヶ月前に開かれるスタッフ40名以上による大試食会

。当ホテルのスタッフがお客様に成りきり、シャンパン、ワインとともに3時間半。お客様の目線を体験、喧々諤々、意見を飛び交わす。その模様的一端をホームページにアップしたので、見ていただきたい。

3度美味しいローストビーフ、メイン料理を美味しくいただくために計算された絶妙のバランス、心地よい食後感等、大好評をいただいている仙台国際ホテル流の料理解釈はここから生まれた。まるでF1開発の様？ここでのデータ、技術は婚礼料理へと次々にフィードバックされていく。

ワケありその3【食へのこだわり、心意気】

比べていただきたい。ホームページ上に展開される食へのこだわりの数々。私自身、毎夜試食試飲にいそしみ、自分のホテルはもとより、街場の店の食べ歩きガイドまで出す始末。体重と反比例して財布は日々痩せ細り、杜の都の美食界に敢然と挑戦しております。

趣味が嵩じ、婚礼料理にも手が伸びた。伸びたついでに「東京スカイツリー婚礼メニュー」の製作命令を発令。乞うご期待！

こんなワケあって仙台国際ホテルの婚礼料理は美味しいのです。確かめたいお二人は ディシプルダイニング試食フェア

へ

杜の都の美食界を常にリードしようという野望、仙台国際ホテルの挑戦を受けていただけるかな？

おすすめメニュー15 連発

ホテルの恵まれた環境に甘んじ金太郎飴となること無かれ、常に街場と切磋琢磨し技を磨くべし！ 毎日が真剣勝負！ この志の中で生み出され、不肖私どものホテルの作ではありますが、このガイドブック中、お客様にお勧めするに足ると思われる 15 作品。

以下、「おすすめメニュー15 連発」としてご紹介いたします。

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol. 1

ホテル 5 階 フレンチレストラン「セラ」

【赤ピーマンのムース 三陸産ホタテのタルタル添え】



20 数年前に一世を風靡した赤ピーマンのムースが復活。

甘みたっぷり、地場の宮城県栗原産の特大パプリカ。直火でサッと炙り皮を剥く。ホテルの命、丹念にひいたコンソメで煮詰め甘みを増殖。荒熱をとり極上の生クリームと合わせる。

このムースと煮汁のコンソメジュレを 2 層にしてお出しするのが、仙台国際ホテル流。側らに三陸産のホタテのタルタルが鎮座し、サフラン風味のソースでいただく。

ムースがとろり、口中に赤ピーマンの甘みが広がる。コンソメジュレのコクが加わり、三陸の幸がとどめを刺す。極上の山の幸、海の幸のマリアージュ。

ここでシャンパンの出番。ピノ主体のRMガティノアやテタンジェロゼと合わせてみたい。なお、ソースにトマトのクーリをリクエストしてヴィヴァロアやランブロアジーが 2 つ星であった頃を懐かしむのも面白い。

■料金 ¥1,400

■本日のおまかせコース「ナチュラル」のオードブルとしてもご用意しております／お一人様 ¥8,500～

■時間 17:00～21:30

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.2

ホテル1階メインバー「ロイヤルアスコット」

【ザ・マッカラン 12年グランレゼルバとコイーバ パラテナスの至福のマリアージュ】



コンサートや極上のディナーの後は余韻を楽しもう。美味しいお酒の当てに今日はシガーと洒落てみようか？ ホテルのバー ロイヤルアスコットではそんな粋な遊び人大歓迎！

ザ・マッカラン 12年グランレゼルバ、シェリー樽の甘味をほんのり感じ、口中にコクが広がる。ストレートやロックでもいけるが、より香りを楽しみたい向きにはリベットウォーターで1:1に割ることをお勧めする。

今日は優しいパラテナスでいってみよう。

コイーバの手巻きシガーの中でも小ぶりタイプで軟らかいアタック、初心者でも充分楽しめる逸品だ。口中に広がるシェリー樽の甘味とパラテナスの苦味。そして、その後鼻腔へぬけるなんとも心地よいシガー独特の甘味…。

至福のマリアージュじゃありませんか？

余韻は明日へと続き、翌日の朝、鼻腔に微かに感じる甘ったるい残り香…あ～贅沢ですね！生涯禁煙の私がシガーだけは止められない。初心者の方も、さあ、挑戦しよう。

中・上級者向けにも色々取り揃えております。ヒュミドール覗きに来てね。

- コイーバ パラテナス ¥1,600
- ザ・マッカラン 12年グランレゼルバ ¥1,300
- リベットウォーターMix charge ¥500
- 時間 18:00~24:00 ※日祝~23:00

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.3

ホテル5階中国料理「翠林」

【黒ニンニクのチャーハン】



自家製の葱油で玉子を炒め、8ブ程、火を通す。

ご飯を入れ青菜を少々、と、ここで主役の黒ニンニクのお出ましとなる。自家で数年漬け込んだ秘伝の逸品。さっと火を通し、中国たまり醤油で味を調える。

茶系で統一、華やかさは微塵も無い。至ってシンプルである。

一口、パラパラのご飯にたまり醤油が鼻腔をくすぐる。食べ進むにつれ黒ニンニクのコクがじわっとくる。火加減の匠を味わっていただきたい。

紹興酒を楽しんだ締めにうってつけの逸品である。

■現在（2011年11月）、東日本大震災の影響で、4、5年物のニンニクがなくなってしまい、熟成中です。「ニンニク風味の黒チャーハン」でご容赦ください。

■料金 ¥1,300

■時間 11:30～14:30、17:00～21:30

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol. 4

ホテル 5 階 フレンチレストラン「セラン」

【本日のおまかせコース ナチュラル】



最大のテーマは「心地よい食後感」

簡単に胃の腑を満たしてしまうことを取って「愚」と云おう。お酒を美味しくいただくために、常に心地よい腹具合を。そこから逆算し、計算し尽くされたポーション、バランスを味わっていただきたい。

「私が仙台でこよなく愛する（萬み高橋+すし蓑+フレンチ）÷3の美味しいものを」といった我がままな欲求を具現化したメニュー。常にチェックを重ねた、私の一押しである。女川産ひ鳥賊のマリネ、志津川産水蛸のカルパチョ、塩釜に揚った東モノの炙り、栗原産赤ピーマンのムース、シャンパンと抜群の相性を示す肴のオンパレードだ。メインにはシェフ自ら活締めした石巻産鮮魚の数々…

6、7月に訪れた方は、人参のムースコンソメのジュレ雲丹添えを。これまた私のこよなく愛する銀座マノちゃんのスペシャルティだが、七ヶ浜のガゼ雲丹のシーズンには、本家を凌駕する勢いだ。

ブルゴーニュに精通したソムリエ笠間修、第三世界まで幅広い守備範囲をもつシェフソムリエ阿部高明と相談して、極上のマリアージュを味わっていただきたい。

お箸も用意し、フレンチの枠を超えた美味しいものを味わっていただきたいのが仙台国際ホテル流。

程よくまったりとしたところで、締めの食事が登場だ。

洋食の定番オムライス、ハヤシライスその他、炊き込みご飯、手打ち蕎麦の場合も。通い慣れると昔懐かしナポリタンなんていう変化球も飛んでくるぞ。

8500 円、12,000 円の通常メニューの他、数日前に予約のうえ、1 万円～の特別メニューを組むことをお勧めする。人数が揃えば、すり鉢ですった鮑を出汁でつなぎ、口中で出汁の旨みと微かなコリコリ感を味わう、「志津川産鮑のすり流し」や、鮮魚の身の他に内臓や骨、鰓周りをもそれぞれ違った技法で美味しくたべられる特別の一皿等をリクエストできる。

■料金 本日のおまかせコース「ナチュラル」お一人様 ¥8,500～

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol. 5

おもてなしメニューのイチオシ

【三度美味しいローストビーフ】



厳選した黒毛和牛、80度のオーブンで4時間以上、低温でじっくりと焼き上げる。切り分けると肉汁がジワッ、柔らかく、ほんのりとピンク色。火の通しの匠が均一に美しい断面を生み出す。

と、ここで安易にソースで食するのは「愚」。

これだけの極上品、まずは塩でいただく。口中でとろける。肉汁の旨みと刺しの甘味が渾然一体、塩のアクセントがなんとも心地よい。まったりと旨い！これは白ワインでもいけるぞ！

半分いただいたところで、グレビーソース登場。このソースが半端じゃない。牛筋肉、骨、野菜を煮込むこと8時間、これに鶏のフォンを合わせ、一週間。手間隙かけた工程が続く、焼き上げの汁と合わせシノアで濾す。これを数回繰り返す、仕上げは布濾し、クリアで艶のある芳醇なグレビーソースが出来上がる。このソースには軽めのボルドーを合わせようか。

と、側に鎮座するヨークシャーブディングが気になる。イギリスの家庭料理、この単なる付け合せも洗練させてしまうのが仙台国際ホテル流！泡立てた卵白と合わせて焼き上げ、フワリまるでスポンジケーキのような食感に仕上げる。極上のグレビーソースを染み込ませた逸品に変身！

仙台国際ホテルのローストビーフは三度美味しい

■ご婚礼メニューでご用意いたしておりますが、ご希望のお客様は、お気軽にご相談くださいませ。

■料金 お一人様¥6,000 ※シェフによるカッティングサービス付き

2023/09/14

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.6

ホテル5階中国料理「翠林」

淡雪のように消え去る絶妙の食感【杏仁豆腐】



杏子の種の中心部（仁）を丁寧にすり潰し、杏仁粉に。タイミングが命、香りと甘い風味を逃がさぬよう、造る直前に。

厳選した寒天と乳、杏仁粉を炊く、この温度、ブレンドの塩梅は仙台国際ホテルの秘伝の技、バランスのとれたしなやかな物に仕上げる。これを丹念に2度裏ごしし、寝かせる。淡雪のように消え去る絶妙の食感、香り立つ杏仁は、手間隙惜しまない職人芸によって生まれる。

旨いものを食らった締め、もう一度心地良い食後感を味わっていただきたい。

■料金 ¥500

■時間 11:30～14:30/17:00～21:30

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.7

ホテル5階フレンチレストラン「セラシ」

【至福のアミューズ「鮎のすり流し」】



三陸 志津川産の鮎を生きたまますり鉢へ。すり棒を慎重にあてる。この微妙な食感を残すための塩梅が肝要、日高昆布から丁寧に汁をとり、お客様に出す寸前に合わせ、プチグラスに満たす。

スプーンで一口、鮎の濃厚ジュース、口中いっぱいに磯の香りが広がる。

つづいて微かなコリコリ感、極上の活き鮎だけが持つ独特の食感だ。それを包み込むような昆布出汁。「あ〜日本人に生まれてよかった!」としみじみ思う。三陸のテロワールを存分に感じていただきたい。

これは熟成感あるシャンパーニュでいけるぞ。フィリポナ ミレジメ 2000 なんぞでいかがだろうか?

「(萬み高橋+すし蓑+フレンチ) ÷3の美味しい物を」といった我がままに応えた第一号作品である。私の我がまを具現化した本日のおまかせコース「ナチュラル」(2名様より・2日前まで要予約 10,000円〜)で味わえる。

■料金 本日のおまかせコース「ナチュラル」 お一人様 ¥8,500

「鮎のすり流し」をコースに含めた場合、お一人様 ¥10,000 より承ります。

■フィリポナ ミレジメ 2000 ¥15,000

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol. 8

おもてなしメニューのイチオシ

【これはサプライズ！ホワイトドームのミステリアス】



真っ白い皿にシンプルなホワイトチョコレートのドームが鎮座する。

このチョコレートが半端じゃない。

厳選されたホワイトチョコレートとカカオバターを合わせ、ホテルオリジナルのドーム型に流し込む。この「配合割合・タイミング・温度」、シェフパティシエの大場が、試作に試作を重ね、体を顧みず、チョコレートを食べ込んで、食べ込んで、やっとなつかんだ塩梅だ。

一瞬このままフォークを入れようかと迷う。

「ちょっと待った待った！」これからがサプライズ。給仕がおもむろに熱々のココナッツソースを持って現れる。

ココナッツミルクとリキュール、あとの隠し味は企業秘密の濃厚な特製ソースだ。

ドームの下は秘密の花園、チョコレートの甘味を一層引き立てるよう、パッションフルーツのムース、仙台いちご、フランボワーズ、グランベリー等々... 酸味が際立つ季節のフルーツが隠されている。

頂点からソースを注ぐ、見る見るうちにドームが蕩け、酸味の利いたムースとフルーツに融合。絶妙のマリアージュとなる。この思わずウットリの蕩け具合こそシェフパティシエの努力の結晶。

是非とも味わっていただきたい。一生の思い出を華やかに彩る逸品だ。

お二人のイニシャルなんぞを入れて洒落てみては？臆せずパティシエに相談してみよう

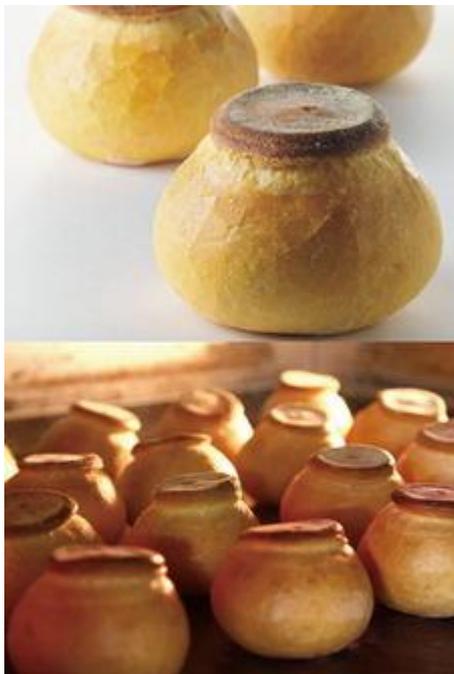
■ご婚礼メニューでご用意いたしておりますが、ご希望のお客様は、お気軽にご相談くださいませ。

■料金 お一人様¥2,000

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.9

おもてなしメニューのイチオシ

【ご披露宴のお時間に合わせて焼きあげた、3つの食感「シャンピニオン」】



パンは全て手作り。朝3時、当ホテルのブーランシェは生地をこね始める。

白神山地天然酵母による発酵、通常より手間隙はかかるが、小麦粉、砂糖、塩以外、添加剤は一切使わない。自然で、美味しく、香り豊かな焼きあがり・・・頑なまでのホテルメイド、仙台国際ホテルでは、ご披露宴の時間に合わせて焼き上げる。

まずは「シャンピニオン」このキノコ型のパンを手にとる。「上質な粉を纏い、焼きたてがほんのり香る」ヘタの部分を外し口に含むと“カリカリッ”とした食感。続いて中心部に親指を入れる。“モチモチッ”とした触感が伝わる。“パリパリッ”と剥がす。口には運べば“サクサクッ”とした食感。

噛み締めるほどに「あ～しみじみ美味しい！」

一生の思い出を影で支える逸品だ。

■デリカショップにて販売しております

■料金 1ヶ¥120

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.10

ホテル5階和食「貴仙」(きせん)

【これはいけるぞ!「土鍋炊きホッキ飯」】



亘理産、身がプリプリで分厚いホッキ貝を開いて丁寧に下処理。出汁に酒、味醂、醤油を少々、身をレアに保つ程度にさっと炊き、冷まして漬け込む。

この出汁を使い、土鍋で米を炊く。水加減、火加減の塩梅は企業秘密。

炊き上がったら、レアのホッキ貝と菜の花を盛り余熱を加える。

熱々の土鍋炊きホッキ飯のできあがり～程よい火の通りのホッキ貝のほんのりした甘味。炊き上がりの香りが鼻腔をくすぐる。多少のオコゲがアクセントとなり、極上の締めを味わえる。

単品の他、コース料理の締めとして、また、セランのナチュラルでもリクエストできる。

4月までの限定品、これはいけるぞ!

■ご予約制:2名様より。ホッキが旬の季節に、コース料理にてご用意いたします。

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol. 11

ホテル5階和食「貴仙」(きせん)

【寅年にトラシャンはいかが？】



鯨シャン、天シャンときたら、今年は寅年。トラシャンはいかが？

天然トラ河豚の、微かな上質の甘味、まったりと舌にまとわり付く感覚を味わいながら、ここは熟成感のあるフィリポナミレジメ 2000 でいかがなものだろうか？

テッサが進むごとに味わいが増幅され、心地良さが続く。

量的にもてあますようなら、ここで中休み、シャリ玉をリクエストし、すし風にいただく。

伯樂星か綿屋で味変して楽しむのも面白い。

鍋に舌づづみを打ちながら、から揚げの後、真打登場。なんといっても河豚のメインは自然の恵みを存分に吸い込んだスープで炊く、締め雑炊ですよ！

炊き方は喧々諤々、皆さんこだわりで、自分流の極上の締めを味わおう

3月中旬頃までの限定だい。

■料金 下関直送「天然とらふぐ会席コース」 お一人様 ¥20,000

※2 日前までの要予約

■フィリポナ ミレジメ 2000 ¥15,000

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.12

ホテル 5 階中国料理「翠林」

【黒酢の酢豚】



白い皿の中央に艶やかなソースを纏った巨岩が鎮座する。

なにやらフレンチで一世を風靡した牛尾の赤ワイン煮のディジャブがよぎる。通常の酢豚のイメージを覆す佇まい。

宮城野ポークを長時間蒸し、余分な脂を落とす。八角、桂皮、陳皮等で香りづけ、所謂豚の角煮の要領。さらに揚げ、ソースを絡ませる。ソースは中国江蘇省鎮江市産の黒酢、鎮江香醋(ちんこうこうさく)と甘酢を程よい塩梅に調整、黒酢のコクと香りを最大限に引き出した 翠林特製。これに揚げた一片の季節のフルーツを添える。

肉そのものの旨味と良質の脂が奏でる、トロっとした食感と甘味、黒酢のコクと酸味が渾然一体となって口中に広がる至福の逸品である。

■料金 小盆(2~3名様用)¥1,700/中盆(4~5名様用)¥2,500

お客様のご要望に応じて、コース料理の1品として組み入れることも可能です。

■時間 11:30~14:30/17:00~21:30

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.13

ホテル5階フレンチレストラン「セララン」

【コンソメ茶漬け】



萬みの鯛茶漬けに触発されてか？

我がまま総支配人より、「三陸の幸、山の幸を美味しいお酒とともに満喫したあとの締めとして相応しい、茶漬けを考案せよ」との命が下る。

フュメドポワソンで煮た赤葱と仙台白菜を敷かれた深皿。

刻んだ大葉とゴマを合わせ軽く炙ったおにぎりがのり、活きのいい白魚と梅肉が表面を覆う。

この皿どう食していいものやら？と、ここで、ポットから出汁が注がれる。

この出汁、ただ者ではないぞ。

コンソメと昆布出汁を絶妙の塩梅で調合したハイブリッド型だい！

出汁に触れた白魚は透明からうっすら白みがかかり、一瞬漂う青苦い香り、違和感を感じてもご安心を、これぞ新鮮な印、後に広がるこの半生のヌルッとした食感がなんとも言えず心地良い。

スプーンでおにぎりを崩すと、焼きおにぎりの香ばしさ、コンソメ、昆布、魚出汁、野菜の甘味、梅肉の酸味が一体となり、極上の締めを味わえる。

総支配人の横暴に、フランス料理人としてのプライドを隠し、旨い物の本質を追求、確かな技術で応える。

セラランシェフ 中川だからできる「コンソメ茶漬け」、ここに見参！

■料金 ¥1,100 (税・サービス料込)

■本日のおまかせコース「ナチュラル」のお食事としてご用意しております／お一人様 ¥8,500

■時間 17:00～21:30

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol. 14

ホテル5階フレンチレストラン「セララン」

【白人参のムース】



もう20年にもなろうか？五十嵐さんの勝どきNYX時代が懐かしい。

人参のムースとコンソメのジュレ、雲丹添え

みやぎ食材伝道士三ツ星の受賞シェフ、中川浩司の手に掛かり進化を遂げる。

岩切、吉田ファームが丹精込めて育てた「白人参」手間隙かけた下処理の後、3時間オープンへ、砂糖はいっさい加えず、じっくりと人参自体の甘味を引き出す。裏ごしして絶妙の塩梅でクリームと合わせる。新鮮な雲丹が乗り、そのう上に極上のコンソメジュレがかかる。添えられているのは白人参のピューレでつくられたチュイル。

まずは一口、スプーンを入れる。この甘さは何だ！極限まで凝縮された自然の甘味、手間隙かけた分だけ味わい深い。雲丹が、コンソメが、まったりと口中で絡み合う、大人の甘味の三重奏。これにはシャンパンだけではもったいない、日本酒も合わせよう。真に別次元、進化した宮城の味を体験していただきたい。

この白人参、実は2毛作、冬と夏の季節限定。冬場は寒さに耐え糖분을充分蓄えた濃厚な甘さ、北海道の馬糞雲丹が増幅する。夏のそれはさわやかさがポイント、地元七ヶ浜のムラサキ雲丹と抜群の相性を示す。最高の美味しさを求め、敢えて地産地消のみに固執せず、旬を使い分ける。

仙台国際ホテルの三ツ星食材伝道士、恐るべし！

スペシャルの仙台牛のローストには、黒人参も登場するぞ！

■料金 ¥1,800

■「スペシャルディナー」のオードブルとしてご用意しております／お一人様¥8,500

■時間：17:00～21:30

総支配人がレポートするこの店のこの一品 Vol.15

1階「デリカショップ」

【東北がんばロール 仙台味噌風味】



上質な卵に宮城県産の米粉を丁寧に合わせ、生地を焼き上げる。胡桃をキャラメリーゼして仕上げにバターを加える。真打のクリームは上質の生クリームに隠し味の仙台味噌が絶妙の塩梅に合わされる。クリームに胡桃を散らしながら生地を巻き上げれば、東北がんばロールの出来上がり。

一口頬張ると、米粉独特のシットリ、モチモチとした食感にはじまり、アクセントのキャラメル風味の胡桃がカリカリッと心地よい。

ここに真打秘伝のクリームが合わさり、何とも不思議なハーモニーを奏でる。

ロックフォールにソーテルヌ、餡子に塩豆、古今東西甘じょっぱさの競演、数あれど、生クリームに仙台味噌の和魂洋才ハイブリッド型もいけるぞ！

地産復興の願いを込めて

カンパロー東北！「東北がんばロール」

■料金 1本(長さ18cm)¥1,500/1ピース¥300(税込)

■時間 10:30~20:00