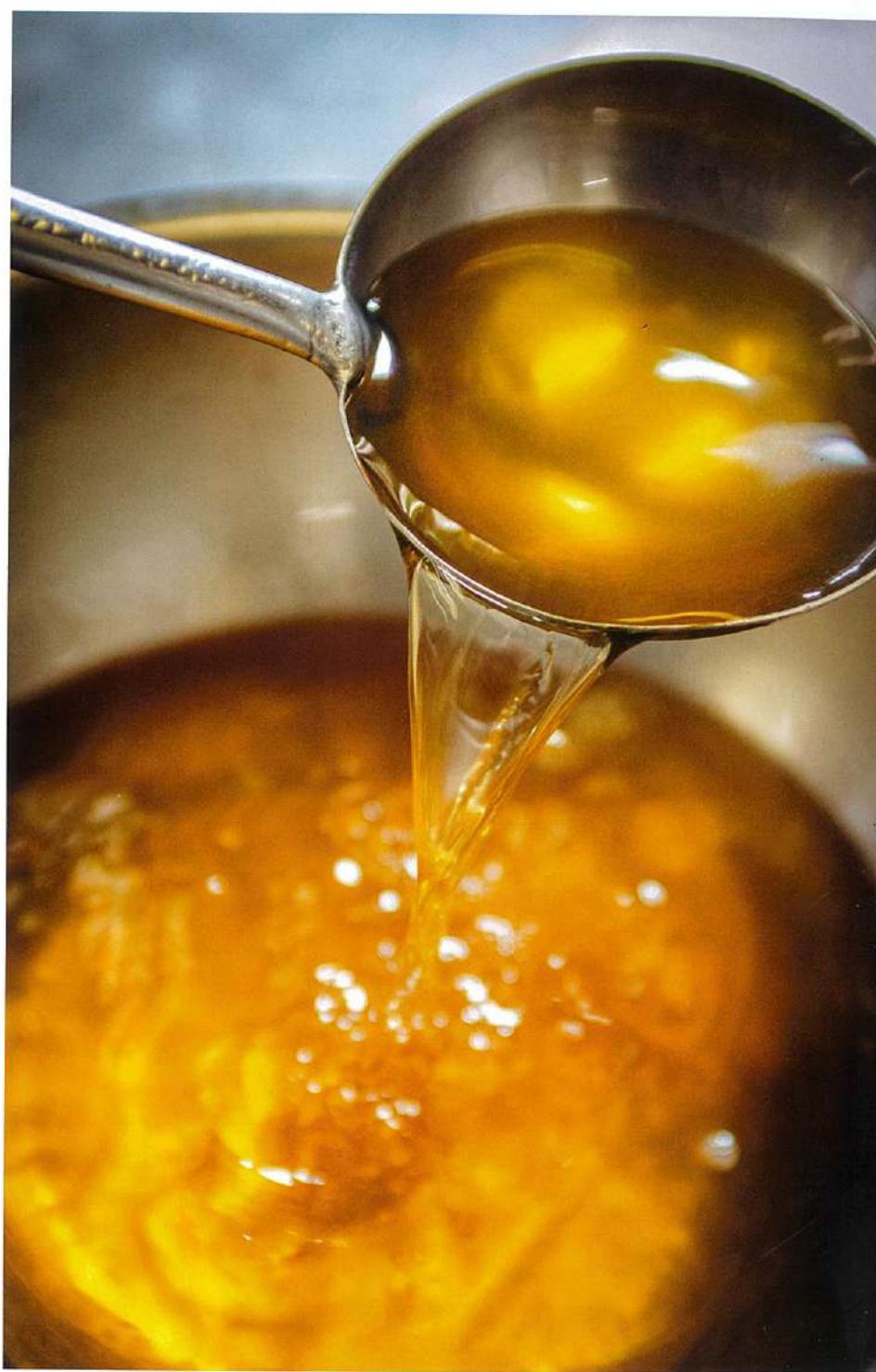




羽田 満料理長。「すべての料理のベースにこの湯がある」



仙台国際ホテル

「湯」よりはじまる。 「湯」にて極まる。



上湯とかえしを合わせた「光麵」のスープは、極上のコンソメスープにも匹敵する究極のシンプル。

約14時間かけてできあがった「上湯」。鶏と豚、香味野菜、金華ハムの旨みを凝縮しながら濾過した、澄んだ味わい。『翠林』自慢の「仏跳牆」もこの上湯がベース。

「中国料理では、炒める・煮るといった調理の際にも湯が欠かせません。水ではなくしっかりと旨みのある湯を使うことで、奥行きのある味わいになる。その湯の実力がダイレクトに楽しめるのは、やはり汁そばですね」

そう言つて羽田 満料理長が作つてくれたのは、「光麵」。黄色の上湯にかえし、麺、白髪ネギと叉焼のみ。まさに上湯を味わうための一杯だ。このシンプルの極みと、干海老と搾菜、豆板醤、ネギのみを上湯とかえし、麺に合わせた原初スタイルの「上海担々麺」がいま、コースの締めの二枚看板だというのだから、まったくゲストも心得たものだ。

汁そばの定番である「海老人りスープそば」もまた、上湯で

『翠林』の厨房の中心にあるもの。それは、すべての料理の根源ともいべき「湯」の寸胴鍋だ。ひとつは、鶏のガラとモミジ、豚のアバラ、香味野菜で採った毛湯。7時間ほどかけて採ったこの毛湯に鶏胸肉のミンチと金華ハムを加え、さらにな7時間ほど沸かさず煮込みできあがるのが上湯。そして、甘みを生まない野菜で採った素湯。アク取りに温度調整、素材のつぎ足しなどに目配り気配りしながら、『翠林』は一日中ずっと湯を育て続ける。

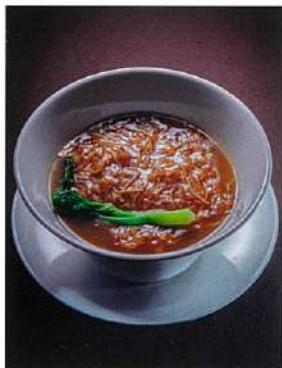
「中国料理では、炒める・煮るといつた調理の際にも湯が欠かせません。水ではなくしっかりと旨みのある湯を使うことで、奥行きのある味わいになる。その湯の実力がダイレクトに楽しめるのは、やはり汁そばですね」



シェアで楽しむ中国料理は、スタッフによるサーブもホスピタリティやエンタテインメントの重要なポイント。「迅速、かつきれいに盛り付けてお楽しみいただくことを心がけています」とマネージャーの黒澤春樹さん。



「気仙沼ふかひれ姿入りスープそば」(6000円)。スープをたっぷり含んだ姿煮。



「気仙沼ふかひれのスープそば」(3300円)。ほぐしたアオザメのフカヒレが麺と一緒に。

東武ホテルグループ 仙台国際ホテル

仙台市青葉区中央4-6-1

TEL.022-268-1111

<https://www.tobu-skh.co.jp/>

※ディナータイムは110円プラスになります。



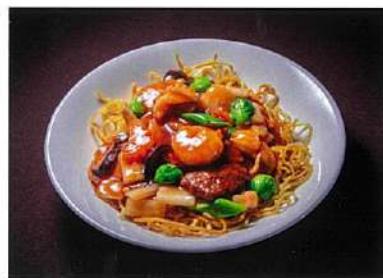
詳しくは翠林HPをご覧ください



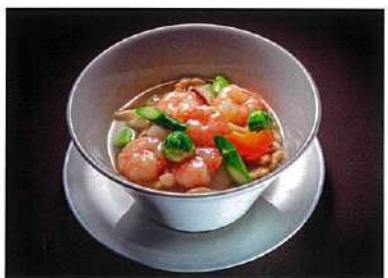
「光麺」(1500円)。上湯の澄んだ味わいをシンプルに楽しむ。



「上海担々麺」(2000円)。干海老と搾菜、豆板醤、ネギが上湯とスパーク。



「五目焼そば」(1870円)。揚げ焼きした香ばしい麺に具材たっぷりの醤油あんかけ。



「海老入りスープそば」(1980円)。ぶりぶの海老と多彩な季節の野菜を塩味で。

中国料理というとスピード、火力といった派手な側面が目立ちがちだが、湯への仕事は、まるで水面下の白鳥のように地道。しかしこれこそが「翠林」という名店のアイデンティティを支えているのだ。

中国料理というとスピード、火力といった派手な側面が目立ちがちだが、湯への仕事は、まるで水面下の白鳥のようく油脂の重さを感じさせない一品となるのだ。

なくてはならない一杯。「塩味の料理は、コクの中にすこしずつと澄んだ味わいがないといけない。だから必ず上湯を使います。逆に、醤油やオイスター、ソースなどを使う料理には毛湯の骨太さ、力強さが必要。素湯は、ふたつの湯の調整に使います」