

『セララン』。それは、一流の職人たちが奏でる、極上のシンフォニー。



「ジャンボンベルシェ グリビッシュソース 低温加熱した農園野菜とそのセックを添えて」。ラ・シャブリジェヌの「シャブリ・ラ・ピエレレ」(グラス・1000円) とともに。



「骨付き仔羊の備長炭焼き 福井県産地がらし入りマスタードとシブレット風味「カルタファタ」で包んだこだわり野菜のローストを添えて」。ドメーヌ・ド・ラーヴェージュレーの「ピノ・ノワール」(グラス・1200円)



窓の外にはブティ・ガーデンが繁り、イルミネーションの演出も。



独立した個室はかしこまった会食にも最適。



ワインはオンリストされていないものも豊富。日本酒も、「綿屋」「伯楽星」「栗駒山」といった地酒を中心にラインナップ。



シニアソムリエである笠間さんはチーズプロフェッショナルのタイトルも有しており、12月にはワゴンサービスも開始。



デセールにはチェリージュビレのサプライズも。優秀なサービスは、時にエンタテインの側面も見せる。



「7種のひと口オードブル」。三陸産鮑のすり流し、人参のムース&ウニ、鱈白子のマリネ、帆立貝柱のタルタル&蕎麦粉のクレープ、ボン・デ・ケージョ&イベリコ豚の自家製ハム、鮭の昆布締め焼霜造り&自家製唐墨、フォワグラのテリーヌ&パン・ド・エピス。「綿屋 純米吟醸」(グラス1000円)と「ガティノワ・グランクリュ」(ボトル・1万2000円)をあわせて。



仙台国際ホテル

④宮城県仙台市青葉区中央4-6-1
☎022-268-1111(代表)
www.tobu-skh.co.jp/

フレンチレストラン セララン

仙台国際ホテル5F
🕒ランチ11:30~16:00(予約制)
ディナー17:00~22:00
④月曜 ※祝日を除く

【前列左から】高橋若菜(サービススタッフ)、セララン料理長 中川浩司、今泉友里(サービススタッフ)、シェフソムリエ 笠間修
【後列左から】橋沼宏樹(調理スタッフ)、相澤実紀(サービススタッフ)、三浦菜緒(調理スタッフ)、松本さやか(サービススタッフ)、後藤友里(調理スタッフ)、ソムリエ 阿部高明

を味わって戴こうと思います。そう言って、笠間さんはワインという選択肢を軽やかに手放す。フレンチの技法と味わいに和の手法と風味を闊達に組み入れた中川さんの料理に対する、等しく闊達な答えだ。

ワインのリクエストに対し、笠間さんが用意したのは、ドメーヌ・ド・ラーヴェージュレーのピノ・ノワール。ブルゴーニュにおけるピオロジック実践の第一人者の、果実味あふれる一本だ。

「自然派ならではの土の芳香、黒い果実のなかにスモーキー&スパイシーな香りを抱き込んだ、若々しいブルゴーニュ。これは仔羊だね、と笠間さんとも意見が一致しました。備長炭で焼いたのち、80℃のオーブンでさらに火入れ。鮮やかなロゼにひたひたの肉汁があふれる焼き上がりには、2種類のマスタードとシブレットを塗って、220℃の加熱が可能なカルタファタで包んで蒸し焼きにした野菜は、卓上で包みを開けたときの香りや温度がまた最高です」と、料理長である中川さん。マリアージュをともに厨房で実現した3人のシェフたちも、ほっとしたように笑う。

「セララン」を構成するシェフやソムリエ、サービススタッフたち。そこにお仕着せの上下関係はなく、あえるのは尊敬や親愛といった純粋な愛情。ともにゲストに対し最高の時間と空間を捧げたい、という共通の意識。この愛情と意識に満ちた一流の職人たちだからこそ、極上のシンフォニーを奏でることができるのだ。

レストランは、交響楽団のようなものだ。ひとりひとりが担当楽器のトップアーティストでありながら、楽団のなかでは、個々のみでは決して成しえない壮大なシンフォニーの一部となる。単純な足し算では終わらない、累乗計算のように力や可能性が増幅される空間なのだ。

仙台国際ホテルのメインダイニングである「セララン」には、結構な割合でユニークなオーダーが入る。この日は、年に何度か訪れてくれるご夫婦からの予約があった。「そろそろあの味が恋しくなったんだ」と挙げたメニューは、三陸産鮑のすり流し。アミューズ・プーシエのひとつ品ながら、その鮮烈、磯の滋味を愛するファンは多く、「ナチュラル」コースの白眉となっている。さらには、「ブルゴーニュの赤で、おもしろいのが飲みたい」という、ブルゴーニュ・フリークのシニアソムリエ・笠間さんが思わず腕まくりするようなリクエストも。かくして「セララン」では、このご夫婦に最高の驚きと飲み、満足を味わって戴けるよう、アセンブリーがはじまるのだ。

「アミューズ・プーシエには、シヤンパーニュと日本酒の両方をご用意しました。鮪の焼霜やフォワグラのテリーヌ、人参のムースなど海山のとりどりに、柔軟に応えるガティノワのグラン・クリュ。しかし、三陸産の鮑を活けのまま、日高昆布のダシとあわせてすり流しだけは、やはり綿屋の特別純米に合う組み合わせはない。せっかくなのでご指名料理なので、考え得る最高のマリアージュ