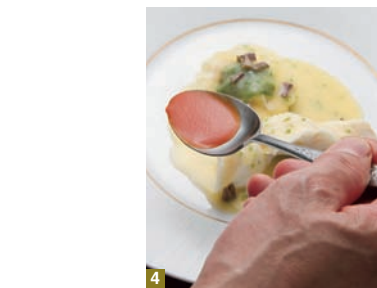


1.会食の厨房を統べる料理長・菅井敏彦。「自然体であれ」を自らのテーマとし、シンプルに、無心に素材と向き合う。2.前菜には、ホワイトアスパラガスのムースや木の芽を添えた鮑のやわらか煮、ズワイガニとオレンジのゼリー、霜降りに仕立てた北寄貝などの味わいを寄せて。3.「ディシブルダイニング試食フェア」のメインイベントである、三人のディシブルによるフランベ。料理をよりおいしく味わってもらうためのものであると同時に、より楽しませるための工夫でもある。4.ソースもまた、できたての味わいやテクスチャーを存分に楽しめるよう、卓上へとサーブする寸前に添える。



**東京スカイツリー®
開業記念フェア開催**

仙台国際ホテルの運営母体である東武グループが手掛け、5月22日にグランドオープンを迎えたばかりの「東京スカイツリー®」。この、日本でいちばん旬なスポットをテーマに、オープニングフェアを開催！ その美しい姿をモチーフにした前菜やデザート、お得な宿泊プラン、ウエディング特別プランなどが登場。宿泊券や5000円分のギフト券、東京スカイツリー®の天望デッキ入場券&宿泊券などが当たるキャンペーンも実施中。



仙台国際ホテル

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

も、この手間や時間を惜しむことはない。膨大な作業と手順をこな

た。たとえば何百人であつても、この手間や時間を惜しむことはない。膨大な作業と手順をこな

本日のゲストは、晴れの良き日を控えた幸福なカップルたち。緊張の面持ちが、とりどりの味わいと繊細な泡、スタッフたちのこやかなエスコートでみるみるほぐれてゆく。食卓について初めに供されるのは、カプチーノ仕立ての南瓜のポタージュ。温められたスプーン、温められたディッシュ。

会場が落ち、三人のディシブルたちの姿がスポットライトに照らされる。メインディッシュの和牛フィレを焼きながら、菅井たちディシブルはゲストに語り

かける。音と香りが存分に高まったところで、最高級のブランドーであるヘネシーを高々と注いでフランチー。鮮やかな炎とともに、甘く濃いブランドーの香りと肉汁の芳しさが混然となる。ゲストたちからもれるため息と歓声。それはそのまま、ゲストたちの晴れの日に、大切な方々もがらす喜びの声だ。

彼らは、体感する。このディシブルたちと、スタッフたちと、大切な一日をつくってゆくのだ。彼らは、自分たちが大切だと思ふ方々を同じように大切に思い、もてなしに細心してくれるのだ、と。「人を食事に招く」ということは、同じ屋根の下にいる間じゅう、ずっと、その人の幸福をひきうけるということだ。稀代の美食家として知られるブリアー・サヴァランが、もてなしについて言及した言葉である。食は、幸福の時間である。喜びや祝福をわかちあうための食事なら、なおさらのことだ。その大切さを、菅井たちは誰よりもよく知っている。

**1 / 1000ではなく、
1 × 1000。それが、仙台国際ホテルの
会食スタンダード**

ポワソンのには、平目のヴァブール。卓上へサーヴするまでの時間で通る余熱までも計算に入れた、寸止めの技法だ。「魚介を凝縮してつくるフュメ・ド・ポワソンやフレッシュオマール海老からしか作れないクリーミーは、ゲストの数が多いほどおいしくなります。フュメの数もソースの数も、料理の数だけある、というのがフランチー料理。だから小箱のレストランではひとつのフュメやソースにそこまで大量の素材を費やすことができます。そのおいしさを、ゲストの皆さんに味わってもらうことができる。それこそが、ホテルの醍醐味かもしれないね」。菅井はそう笑う。

彼らは、体感する。このディシブルたちと、スタッフたちと、大切な一日をつくってゆくのだ。彼らは、自分たちが大切だと思ふ方々を同じように大切に思い、もてなしに細心してくれるのだ、と。「人を食事に招く」ということは、同じ屋根の下にいる間じゅう、ずっと、その人の幸福をひきうけるということだ。稀代の美食家として知られるブリアー・サヴァランが、もてなしについて言及した言葉である。食は、幸福の時間である。喜びや祝福をわかちあうための食事なら、なおさらのことだ。その大切さを、菅井たちは誰よりもよく知っている。

慶びのテーブルに、最上の瞬間を。



90℃で2分間、という繊細な火入れを施した「平目のヴァブールとオマール海老のラヴィオリ」。フレッシュオマールのソース、ハマグリとシブレットの香り、リュック産オリーブの風味をアクセントに。