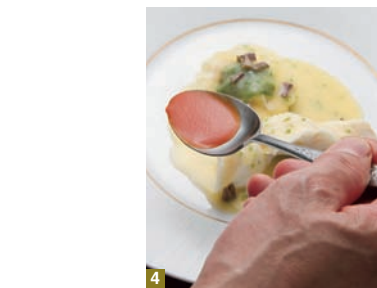


1.会食の厨房を統べる料理長・菅井敏彦。「自然体であれ」を自らのテーマとし、シンプルに、無心に素材と向き合う。2.前菜には、ホワイトアスパラガスのムースや木の芽を添えた鮑のやわらか煮、ズワイガニとオレンジのゼリー、霜降りに仕立てた北寄貝などの味わいを寄せて。3.「ディシブルダイニング試食フェア」のメインイベントである、三人のディシブルによるフランベ。料理をよりおいしく味わってもらうためのものであると同時に、より楽しませるための工夫でもある。4.ソースもまた、できたての味わいやテクスチャーを存分に楽しめるよう、卓上へとサーブする寸前に添える。



**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、ウェ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

シ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

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す。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ためのステージだ。見事なサシ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つたところで、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。ゲストたちは自分たちが大切に思う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。

何十、何百というゲストが同時に食卓を囲むシチュエーションで、一夜一客のレストランと同じ最上のクオリティとタイミングで料理を供する。それは、おそろしく困難なことだ。しかし、その困難さを誰よりも熟知しながら、それをかなえてこそ『仙台国際ホテル』である、と菅井敏彦は言い切る。パーティの厨房を統べる料理長として、常に最高こそがアベレージである、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。

ポワソンの数は、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ず、ホテルの規模なら

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、自分たちが大切に思う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。

**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ーリーは、ゲストの数が多いほどにおいしくなります。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

ポワソンには、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ーリーは、ゲストの数が多いほどにおいしくなります。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



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。