



その先へ。
メンダイ・ブレイクスルー



「仙台国際ホテル」メインダイニング「フレンチレストラン セラン」料理長、中川浩司。柔軟な印象そのままの、柔軟で自由な発想の持ち主であるとともに、自らのデッサンをもとに大型の氷彫刻をひとり不眠不休で彫り上げてしまう情熱の持ち主でもある。



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/



フレンチレストラン セラン

仙台国際ホテル5F
■ランチタイム ※予約制 11:30~16:00
ランチコース「キャトルセラン」
フルコース…一人¥5,000
ハーフコース/魚料理メイン…一人¥3,500
肉料理メイン…一人¥4,000
■ディナータイム 17:00~21:30
セランディナー…一人¥6,000
みやぎ食材伝道士が作る三つ星フレンチ「ナチュラル」…一人¥8,500 2名より
※ランチ・ディナーとも祝日を除く月曜は団体利用のみ可

- 1.「こだわり新鮮野菜のバーニャカウダ 黒トリュフ風味」。短根人参や大根、赤・黄ピーマン、アメルルピンズトマトなど。
- 2.三陸産鮑のすりながし、秋刀魚の蒲焼寿司仕立てをダウロオリーブオイルで、フォアグラのテリーヌ&ソーテルヌのジュレ、自家製からすみなど、7種を寄せた「アミューズ・ブーシュ」。
- 3.80℃で1時間の真空調理にかけたのち、桜のチップで冷燻にかけた「自家製鯨ベーコン」。素材作りから取り組む中川の、最近の仕事。
- 4.「栗原産赤ピーマンのムース こだわりト

マトのクーリーとクリスタルジュレ 東京スカイツリー®風」。東京スカイツリーをモチーフにした料理は、東武グループの一員である仙台国際ホテルだけのサブライズ。シャンパン「エグリ・ウーリエ ヴィーニュ・ド・ヴァリニブリュット」(ボトル・1万5000円)と。

5.「秋田産・小甘鯛の天火焼き サフラン風味のソースと名取産クレソンのピューレ」。

6.「黒毛和牛フィレ肉の備長炭焼き こだわり野菜のエトツフェ 黒胡椒ソースに金山寺山葵をアクセントにして」。塩とソース、両方を添えて好みで味わい分ける愉しみを。

が、水盆に活けた花のようなとりどりの野菜。地場の野菜の瑞々しさを楽しむアミューズとして、また皿と皿との間の口休めとして。…というのがこのバーニャカウダの意義なのだが、そんな意義など吹き飛ばすほどに野菜が旨い。さらに、ソースが圧倒的に旨い。黒トリュフの香気、シャンペンオンの風味に陶然とさせられる。たまたひと口のポジションに、メインディッシュひと皿ぶんの調製と味わいが込められたアミューズ・ブーシュ。トマトのおいしさを2つに抽出し、赤ピーマンの甘さの上で再びひとつに出会わせた東京スカイツリー仕立てのムース。ポワソンには、うるこをばりっばりに仕上げた小甘鯛にサフラン風味のブル・プランとクレソンのピューレをあわせて。素材のおいしさのファクターを知り尽くす中川だからこそ、そのファクターを展開し、分子にまで還し、再び新たなかたちに構築するこんな手法が叶うのだ。しかもその研究速度はアグレッシブ。中川「セラン」で前回とまったく同じ料理、同じ味わいに出会うことは、恐らく、ない。

フロアージュでひと息つきつつワインを乾し、食事のコンソメ茶漬を堪能し、デザートにコーヒー、菓子までたいたらげたというのに、満腹感に過重はない。満足感には十分に、しかしバーに居所を移してもう一杯、の余力をたっぷり残すこの計算が、「ナチュラル」の心憎い演出なのである。

突き進む情熱と、
型にはまらない自由さ。
メインダイニングから
生まれる新しい潮流

「ホテルのレストランは、退屈だ。かつてそんなふうにつつまらなそうに首を竦めた友の顔が浮かぶ。——どこも似たような素材で、いつも似たような流れで、味わいも量も苦しいくらい過剰で。我々日本人向きじゃ、ないね—— 思い出した台詞に、つい口の端が笑みで上がり、子供じみた優越感とともにひとりごちる。悪いな、友よ。仙台には、そのどの文句にもあてはまらない、しかも退屈なんてして暇のないメインダイニング・レストランがあるのだよ。」

ホテルの格式と矜持を体現する空間であり、そのホテルのアイデンティティを最大限に注ぎ込む場。それがメインダイニング・レストランという存在である。だからこそ往々にして不変かつ不偏のスタンダードたれ、というのがセオリーとなるのだが、「セラン」の料理長である中川浩司にその意識は見られない。あまつさえ、「フレンチにこだわる必要も、時にはないと思います」と言っている。その自由な気風が、ホテルレストランらしからぬ個性を有した「ナチュラル」というコースを駆け抜けている。

テーブルに着いてまず驚くのは、