

今宵、 濃厚な幸福感に満たされる シガーバーでのひとときを



ヨーロッパのナチュラルチーズ専門店・フェルミエ厳選輸入による「チーズセット」1,500円(日替わり/5種)。この他にワインとチーズを楽しむ「入門セット」1,000円も。



上/コニャック(ポール・ジロー)、シガー(ロメオ・Y・ジュリエッタ チャーチル)、チョコレート。美味しいひとときの余韻を楽しむ4Cが豊かに充実
下/甘く深い香りが炎とともに舞う「クレープ・シュゼット」が、目の前で出来上がる。2人前2,500円(完全予約制・2日前まで)

雪化粧したプラタナスの並木は、大人の街の趣。仙台国際ホテルという非日常の空間は、「1階「メインバーロイヤルアスコット」のアーチをくぐるとぐんぐんと深まります。
静かな照明の中に吟味された格調高いインテリア。仙台国際ホテルであっても、ここだけは違う雰囲気と異なる時間が流れているよう——まさにオーロラディングリッシュの空気です。「ロイヤルアスコットはシガーバー。満足ゆく仕事をやり遂げた時、美味しい料理を食べた後など、最高の余韻を味わっていたただける場として創り上げていま

す」と野口総支配人は話します。

至福をもたらす食後の4Cは、コニャック、チョコレート、シガー、コーヒー、そして会話だといいます。ゆったりした大人の空間、ロイヤルアスコットで味わう4Cはまさに極上の時間に違いありません。「飲み物もコニャックの場合もあれば、シヤンパン、カクテルのこともあり、またシガーとの組み合わせもいろいろですが、お客様が何を食べていらしたか、どのくらいの時間をここでくつろいでいかれるか、それぞれTPOに合わせて濃厚なひとときをご堪能いただきたい」と話すのは、シニアソムリエであり二級レストランサービス技能士である笠間修さん。香り高きシガーを取り揃えられ、コニャックをはじめ世界中から選ばれた高級ブランドデーやモルトが並びます。

開業以来四半世紀、食とおもてなしの追求は連続と受け継がれながら、さらなる高みを目指している仙台国際ホテルの真摯な姿勢が、オープン前の張りつめた空気からも伝わってきます。プロフェッショナルなスタッフとの会話も、ロイヤルアスコットの楽しみの一つとなることでしょう。
「楽しみ方はいろいろ。もちろん初心者から上級者まで楽しめる空間です。ので、気軽に「ご相談ください」。この季節、ロイヤルアスコットで大人の贅沢なひとときを過ごしてみたいかがでしよう。」

第50回技能五輪全国大会のレストランサービス部門で、日本一の栄誉を受けた今泉友里さんは2011年春の入社。東日本大震災の影響で2か月遅れとなった入社までの不安から、一流のホテルマンを目指す気持ちが一層強くなり、挑戦の心が金メダルにつながった。メインバーロイヤルアスコットとフレンチレストランの担当。「いろいろなお客様とお話できて楽しい」と今泉さんは笑顔いっぱい話す。



10月、第50回技能五輪全国大会のレストランサービス部門で、ロイヤルアスコット担当スタッフである今泉友里さんが日本一の栄誉を受けたのです。2013年は日本代表として、ドイツの世界大会に出場。オープン前のひととき、今泉さんは笠間さん指導のもと、世界大会へ向けての練習に余念がありません。



落ち着いたあるゆったりとした空間が広がるロイヤルアスコットは、一晩3回ピアノの生演奏も流れ、お客様に人気

仙台国際ホテル

仙台市青葉区中央4-6-1
TEL.022-268-1111(代表)
http://www.tobu-skh.co.jp
メインバー ロイヤルアスコット/1階
17:30~1:00、日曜・祝日 17:30~24:00
※日曜日の営業は団体のみ・予約制