



ふんわりとした「カマンベールチーズのギモーヴ」

ジャンボン・ド・パリを使った「ハムのムース」

「そば粉のクレープ&熟成バルマ産プロシュート」

食感の対比も楽しい「砂肝と白花豆のプレス」

なめらかな舌ざわりの「ポーリエット」

モザイク野菜と寄せた「活穴子のゼリー寄せ」

香気あふれる「炙り烏賊のタブナードソース」

脂ののった「タスマニアサーモンのルーレ」

「人参とフォアグラのミルフィーユ」

二層仕立ての「栗原産赤ビーマンのムース」



エスコフィエの精神を受け継ぎ、現代に伝える猪股利男料理長。



**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/

**1Fデリカショップ**

◎10:30~20:00

仙台国際ホテル自慢の味が家庭で気軽に楽しめるデリカショップ。和洋中それぞれのシェフが作る本格的な惣菜や、ホテルメイドのパン・ケーキなど、ラインナップも豊富。

## 珠玉の味わい踊り、心も躍る。 それが、アミューズへの仙台国際ホテル流アプローチ

「生ける天才のためのパヴァーヌ」。双葉より芳し、と梅檀の才を認めてくれたラヴェルへのオマージュともされる、ジャン・フランセ晩年の佳曲。今、ホワイエに並ぶアミューズ・プーシュを前に、その旋律を思い出す。一途なまでの新古典主義、かつエスプリに富んだ生氣あふるる獨創性が、猪股利男料理長のスタンスと重なるのだ。

「仙台国際ホテル」の食の中核を担う3人のディシプルによる晩餐会。その幕開けに供されるアミューズ・プーシュは、単なる食事の前の小さなお楽しみどころではない。たったひと口におさまる小さなポーションに、手をつくしたひと皿の完成度を込めた極上の料理だ。しかもそれが、約30種。絢爛たる味わいと色彩のパヴァーヌ（行列舞踏）に、生ける天才たちである参席者は着席を忘れて色めきたつ。メインダイニング「セラ

ン」でも人気の「栗原産赤ビーマンのムース」や「帆立貝柱とスワイガニのムース」はグラス仕立てに。「伊勢海老のクリームコロッケ」、「長葱のキッシュ」、「モンサンミッシェル産ムール貝の香草バター焼き」など温製の料理、「タロワッサンジャンボン」、「パイエツトバルメザン」といったブルーラージュも豊富だ。熟成したバルマ産プロシュートをぐるぐるに巻き込んだクレープ、ハムのムース、カマンベールチーズのギモーヴなど、新たな味わいやテクスチャーを秘めた新作もまた、冒険を忘れない猪股料理長らしい。

冒険といえば、この日の前菜も実に冒険に満ちていた。帆立貝のブディングの上に、さっと火を通した帆立貝とアワビ。そこにあわせたのは、メイヤーレモンのマーマレードと、ライムキャピアだ。キャピアのようなテクスチャーに、はじけるように鮮やかなライムの

酸味を有したライムキャピアは、世界中のトップシェフが目にするオーストラリア原産の柑橘。魚介の甘さと弾力に、柑橘の甘さと酸味を新たな切り口であわせた独創のひと皿だ。

ディシプル晩餐会はもちろん、ブライダルシーンでも好評を博すアミューズ・プーシュだが、この冬、さらに大胆な提案がなされた。持ち帰り用のデリとしてオーダーが可能になったのだ。ホームパーティに、或いはとっておきのワインやシャンパーニュを開ける夜に、とびきりのアテを。こんなことを考えつくのは、やはりあの「生ける天才」なのだよね、と、野口育男CEOの顔が浮かんだ。ホテルにして、ホテルらしからぬこのフットワークの軽さ、アグレッシブさ。ホテルのラグジュアリーを日常遣いする贅沢を、とくと味わおうじゃないか。



ディシプル謹製のアミューズ・プーシュとローストビーフを詰めた「シャンパンの友」(1名5000円〜・2名分より)。ハムのムース、栗原産赤ビーマンのムース、ホワイトアスパラガスのブラマンジェ、炙り烏賊のタブナードソース、人参とフォアグラのミルフィーユ、活穴子のゼリー寄せ、砂肝と白花豆のプレス、クロワッサンジャンボン、実山椒入りグリッシーニ、ローストビーフなど全10品。写真は2名用、12,000円の一例、3日前までの要予約。



上：晩餐会会場のロビーとなるホワイエにて、アペリティフとアミューズによる幸せな時間が楽しめる。  
下：年に一度開かれる「三人のディシプルとソムリエによる饗宴 至福の晩餐会」。