



極上のビーフコンソメスープを凝縮したようなグレービーソース。澄んだ琥珀色は、香りからして何とも魅惑的。



『仙台国際ホテル』で開かれる数百人単位の会食でも、たったひとりのゲストと対峙する繊細さで厨房に立つ菅井敏彦料理長。



『黒毛和牛のロースト』。85度のオープンで低温ローストしたロース肉には、グレービーソースと4種のマスタードを添えて。カシス、エストラゴン、クルミ入りと、葉菜わさび。



『平目とオマール海老の瞬間蒸し』。エシャロットの風味、シブレットやエストラゴン、セルフィーユの香気鮮やかなマリニエールソースとブイヨン・レギュームのエスプーマで。



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/

第6回 サイ・イエンガン ソプラノリサイタル&ディシプルディナー

リサイタルの期待を高める、アペリティフとアミューズ。世界中から賞賛を浴びているトップアーティスト、サイ・イエンガンの美声。シャンパンの乾杯で幕を開ける、ディシプルたちの饗宴。素晴らしい音楽と美酒、そして料理が奏でる芸術の夕べをどうぞ。



- ◆2013年3月3日(日)
- 16:00~ 受付・開場
- 16:30~18:00 ソプラノリサイタル
- 18:00~20:00 余韻を愉しむディシプルディナー
- ◆会場 / 2F平成の間
- ◆チケット料金 / 1名 ¥25,000(コース料理、フリードリンク、税・サービス料込)
- ◆ご予約・問い合わせ / ☎022-268・1110(販売促進直通)
- ◆e-mailでの問い合わせはホームページの問合せフォームからどうぞ



〈ブライダルシーンにて〉
中村善二総料理長、菅井敏彦料理長、猪股利男料理長。3人のディシプルが披露宴で料理の仕上げをゲストの目の前で言う「ディシプル・ダイニング」のひとつコマ。



無駄のない整理の行き届いた厨房で、最適な火入れ、最適な温度、最適なタイミングをはかり、よりよい料理の提供方法を日々考える。

唯一無二のホテルである。 その高き誇りを、フレンチの命たるソースにこめて

「イギリスには、2つのソースと300の宗教がある。フランスには2つの宗教しかないが、300のソースがある」。いかにもフランスらしいエスプリに、英国紳士の反論やいかに、と苦笑しきりの諺だが、確かにフランス料理におけるソースの豊かさを顕著に表す言葉だろう。

20世紀初頭、フランス料理のソースはオーギュスト・エスコフィエによって5つに分類、確立された。卵を乳化させたオランダーズ。小麦粉と牛乳のベシヤメル。焼いた骨を含むブイヨンがベースのエスパニョール。焼いた骨を含まないブイヨンがベースのヴルテー。そして近代になって登場したトマトのソース。エスコフィエの弟子・ディシプルの称号を戴く菅井敏彦料理長にとって、この5つのソースは揺るぎなき基本であり、また何百、幾千という味わいへと通ずる扉である。

「平目とオマール海老の瞬間蒸し」の、アレンジされたマリニエールソース。水で代用して十分な工程でも、菅井料理長は野菜のブイヨンを惜しみなく使う。平目とオマールの味わいを包みこみ、最後まで寄り添うソースのコク。ここに、口にした瞬間にはっとはじけ、まるで残像のように余韻を残し消える野菜のエスプーマを重ねた。この繊細な仕立てを、数百人規模の会食で実現するのは並大抵のことではない。現場に関わるすべてのスタッフが同じ到達点を見据えて意思疎通していなければ。レストランでたったひとりのゲストのために調製する、最適な火入れ、最適な温度、最適なタイミング。それ

を100名のゲストにも、等しく愉しんでもらうこと。それこそが、『仙台国際ホテル』が考える究極の晩餐会なのだ。

いい肉は塩と胡椒のみでシンプルに、が最近の定石だったが、このソースを前にしてはそんなもの喜んでぶん投げよう。その質感にも、味わいにも、一点の濁りもない、濃く澄んだ琥珀色のグレービーソース。フォンではなく、ブイヨンからしか生まれないクリアさだ。一般にフレンチでダシといえばフォンとブイヨンに大別されるが、これには決定的な違いがある。ブイヨンは、毅然と澄んでいなくてはならない。ブイヨンをフォンの代わりに使うことは当然可能だが、フォンでスープは決して作れない。より繊細に、より緻密につくられるブイヨンでしか到達できない高みを、わずか数ccのソースに込めているのだ。菅井料理長は言う。「ホテルだから、可能なんです」。いい材料を一度に大量に仕込むことができるから、旨いブイヨンを大量にとることができる。なるほど、『仙台国際ホテル』のメインキッチンには、出来合いのストックやソース、化学調味料などの無粋なパッケージはひとつもない。小手先の手助けなど、一切いらぬのだ。フランス料理に必要なのは、大胆さとエスプリ、そして真摯なる職人気質。かの奔放なる女流作家も言っているじゃないか。「Faites des béisses, mais faites-les avec enthousiasme!」(ハメをはずしなさい。ただし、徹底的にやること)とね。