



現在、ホテルロビーの一角に東京スカイツリーの精巧な500分の1プレミアムモデルが。野口育男CEOは、「スカイツリーが東京のまちを活性化させるように、我々も仙台を活性化させる存在でありたい」と言う。



1.フレンチレストラン「セラン」の「赤ピーマンのムース」。2種類のジュレに仕立てたトマトの味わいをアクセントに、純粋な赤ピーマンの甘みを楽しむ前菜。2.中国料理「翠林」の「宮城野ホークヒレ肉の東京スカイツリー®仕立て」。カリッとキャラメリゼしたような表面と、しっとりやわらか、ぶるぶるの内側。甘く香るソースで。3.プーランジェリー謹製、ホテル内の2ヶ所のデリカショップで購入できる「東京スカイツリー®風ミートパイ」。実物の高さ634mの1/2000サイズ。4.バー「ロイヤルアスコット」の「フロズンカクテル」。爽やかな季節にあわせ、フレッシュフルーツの瑞々しさを存分に活かした味わいに。5.ウエディングケーキでも、東京スカイツリーをモチーフにしたオーダーが可能。



撮影場所「東武ホテルレガト東京」

2013年5月22日で開業1周年を迎える東京スカイツリー®。

東京スカイツリー® 開業1周年フェア

仙台国際ホテルでは、東京スカイツリー®をモチーフにした各レストランのオリジナルメニュー、お得な宿泊プラン、ウエディングの特別プランなどを用意した開業1周年フェアを実施しています。期間/4月1日(月)~5月31日(金)。詳しくは仙台国際ホテルHPを。



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/

ここ数年のなかで、大きな設備投資やリノベーションなしにここまで評価を上げたホテルは、全国的に見ても稀有である。そして今、同じ東武グループである東京スカイツリーの開業1周年を記念したフェアで、彼らの最新のアイデアが実を結ぶうとしていく。

中国料理「翠林」からは、宮城野ホークを甘く香るソースで味わう一品が登場。3時間から4時間かけてこっくりと煮込んだヒレを、ざつと揚げ、さらにフルーツや八角を効かせたソースで煮込む。脂はぶるぶるのゼラチンのみとなり、ヒレの味わいはしつかり。地道な手間と時間を積みあげて成されたスカイツリーの堅実への敬意だ。

フレンチレストラン「セラン」からは、赤ピーマンのムースを。赤ピーマンの皮を焼き剥きし、使い継いだコンソメで煮る。なめらかなビュレにし、加えるのは少量のゼラチンと生クリームのみ。2種類のトマトのジュレで味わう、どこまでもピュアな赤ピーマンの風味。ソリッドにして優美、これ以上は足し引きできない。そんな東京スカイツリーのデザインの洗

練に、共鳴する一皿である。

プーランジェリーからは、季節野菜のミートパイ。さく、とはかなくほじけるパイ生地、発酵バターのリッチな風味の中には、野菜と挽肉のおいしさがしつとりぎつしり。東京スカイツリーの2000分の1の大きさ31・7cmに、日本一の塔が魅せるエンタテインメントへの称賛を込めた。

そしてメインバー「ロイヤルアスコット」からは、ライティングテーマ「粋」と「雅」を体現するフロズンカクテルを。オーダーを受けた後にフルーツをカット、瑞々しさを細かな氷とからませ、刹那の美と美味をサーブする。東京スカイツリー輝く夜のロマンチズムへの憧憬だ。

東京スカイツリーと「仙台国際ホテル」とのコラボレート。そこには、ホテルエタチの稚気とチャレンジ精神、そして誇りが満ちている。東京スカイツリーが唯一であるなら、「仙台国際ホテル」もまた無二。ホテルから仙台のまちへ、そして全国へと、あたらしい波を発信する場所なのである。



中川浩司のフランス料理にみられる先鋭的で繊細な技は、ナイフの聲に持ち替えても大いに発揮される。

3月3日に開催された「第6回 サイ・イ・エンガンス・ソプラノリサイタル&ディンブルディナー」にて会場を彩った東京スカイツリーの氷彫刻。「セラン」料理長である中川浩司がそのデザインから仕上げまでを手掛ける、一夜限りの美。ライティングも、藍白に「粋」「雅」を演出。

発信するものは、あたらしい波。 杜の都のスカイツリーたれ

東京スカイツリー®, そのデザインの内容が明らかになった2006年秋。野口育男はその東武グループの旗艦ホテル、「東武ホテルレガト東京」にいた。ホテルから半蔵門線までと駅、歩いてわずか20分の場所に、新たな博覧の塔が建つ。余白のある北の空にその黎明の姿を想像しながら、翌

年2月、彼は仙台へと降り立った。新しいものは、必ず古びる。しかし、ただ朽ちるのか、スタンダードとして上質を認められ、定着するのには大きく異なる。野口がCEOとしてホテルエタチに求めたのは、後者として生きてゆくアイデアだ。ホテルという枠にとられなくていい。ホテルエとし

での思考に限界があるのなら、街のレストランに学べ。貪欲なゲストの気持ちになりきれ。そうして生まれたアイデアは、あるものは定番として常態化し、あるものは歳時記で変化するトピックとなり、すべては次なるアイデアの踏み台として、「仙台国際ホテル」を常に進化させるホテルへと変貌させた。