



トウモロコシやグリーンピースの冷製スープなど、ディナーで人気の味わいが朝も楽しめる。



保存料などを使わず、シェフが無添加で手作りのブラッドオレンジジャム。季節ごとに旬の果物の素材そのものを活かして作る。



サラダやマリネ、カポナータ、おひたし、和え物など採れたての野菜料理も多彩に並ぶ。



のびにくくコシのある麺に柑橘の酸味を効かせた爽やかなひと口サイズの冷やし中華。



イギリスパンに米粉パン、クロワッサン、ライ麦パンは食後なお買い求めるゲストが多数。



フライドエッグをのせた石巻焼きそばは、話題の「焼きそば牛丼」にして味わうのも好評。



今が旬の茄子は揚げ浸しに、ダシの旨さに、ごはんが進む。芳しい茶豆も採れたての味わい。



県産米に仙台味噌、自家製長茄子漬。洋のおかずと飯、というのもビュッフェならではの。



仙台かすてらや東北がんばんロール、タルト・オーフロマージュなど自慢のホテルメイドデザートも。



大きなガラス窓から真っ直ぐに降る、真夏の午前8時の陽射し。起き抜けの気息が浄化されるようだ。宿泊客でなくても1,963円(税・サ込)で朝食だけの利用も可能。

ビュッフェスタイルの朝食が苦手だった。何処のホテルだろうと大して変わりばえはなく、脈絡のない「朝食っぽい」料理をただずらずと並べただけ。そこにホテルの哲学や料理人のポリシーなどは見るべくもない。しかし。自分と同じような考えを持つはずの友人が、朝食ビュッフェを楽しみに「仙台国際ホテル」を常宿にしている、と話すのを聞いて、俄然興味を湧いてきてしまった。

ホテルの朝食といえば宿泊客のもの、というイメージが強いが、ここ「仙台国際ホテル」のコーヒールームはフリーのゲストもかなり多いようだ。ビュッフェに並ぶ料理は、王道のコンチネンタル&アメリカン・ブレイクファストや和定食を構成できるファクターはもちろん、白粥と多彩なトッピング

グ、蒸し野菜、さまざまなマリネやサラダなど。まずは王道に、とアメリカンスタイルを盛り付け、窓辺の席へ。高い空、樹影濃い緑の木々に、ああ、東二番丁通ってこんなきれいなんだっけな、と改めて気づかされる。

何の気なしにチョイスしたイギリスパンだったが、これがすこぶるうまい。きめが細かく、もっちり。専用のトースターで焼いた香ばしさに、バターとブラッドオレンジのジャム。生バジル入りのハーブオイルは、セーグルかフォカッチャにつけて食べようか。スクランブルエッグはとろとろ、このベーコンのうっとりするようなスモーク香は、絶対に市販のものでは出ない。

予想外の喜びと晴れやかな陽光に、食欲はいつにも増して健全

選べる幸福。選ばない贅沢。 ビュッフェスタイルの朝食に、食の美学あり



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コーヒールーム
 朝食7:00~10:00(L09:30)
 料金/朝食1名1963円(税・サ込)

たゲストへのサービス精神と、専門店に比肩する味わいへの追求とから生まれたものか。

朝食は、日常だ。だからこそ、いつものスタイルを貫くことも、いつもとは違うスタイルを楽しむことも、この朝食ビュッフェなら可能。とびきりおいしい日常が、ここにはある。友人の言葉を思い出す。「朝食ビュッフェには、好きなものを好きなだけ選べる幸せ」と、好きなものしか選ばなくていい贅沢の両方があるんだぞ。」



料理長たちが朝食メニューを調製し、朝もフロアに立って最終の調理をする。ドレッシングやジャムも手作り、レストランの本気が朝食にも詰まっている。