



晴れの佳き日に、美食を極める。
本気のおいしさで祝うホテルウエディング

カレントプラン

オープンテラス、ウエルカムラウンジ、パーティ会場の3つの空間を自由に使って、安らぎと寛ぎを感じる新しいウエディングスタイル。パーティ会場「カレント」限定のプレミアムプラン。自分達らしい「明るく」「楽しい」結婚式が可能です。

50名/1,480,000円
一人追加/23,000円(税・サービス料込)

申込み人数/50名～ 適用期間/2014年3月31日まで

- 四季を彩る地産地消特別フレンチコース【デザートビュッフェ込】
- ウエルカムドリンク【カクテル8種】
- ウエルカムフィンガーフード
- ウエディングケーキ【セレモニー用ケーキ】
- フリードリンク【乾杯用スパークリングワイン、カクテル8種】
- 挙式料【チャペル式、神前式、オープンテラス式のいずれか】
- 会場費
- オープンテラス使用料
- 親族控室料
- 会場装花【メイン、ケーキ、ゲストテーブル×6車】
- テーブルコーディネート
- 衣裳【ウエディングドレス1着、タキシード1着】
- 美容補付
- スタジオ写真【六切、2ポーズ】
- 音響照明
- バルーンリリース【50個】
- ペーパーアイテム【招待状50部、ゲストブック】
- プライダルエスコート
- 税・サービス料

Current Plan

とても新鮮で、あたたかいものだったやわらかな風が吹く晴天のテラスでのバルーンリリースや涼やかな氷の彫刻をはじめ、音楽や照明といった演出も実にノブールで、新郎新婦の手柄をよく映していた。

肉にせよ魚にせよ、旨く食べるためにはできるだけ大きな塊で焼くことだ。シェフが手にしたシルバーのフードから現れたのは、一抱えもあるうかという牛肉の塊。オープンでじっくり肉汁をとりこめた、仙台牛サーロインのローストビーフだ。大勢でひとつの慶事を祝うこの席に、これほどふさわしい贅沢はない。まずは塩で、芳しい肉汁の甘さを存分に。次にグレイビーソースで、しっかりとやわらかな肉の旨みを十分に食べかたひとつで味わいの表情が変わる豊かさを、めいっばい堪能しようじゃないか。

ミニマムのなかに美とおいしさを凝縮したアミューズ・プーシエ。マキシマムな贅とおいしさを展開するローストビーフ。演出としての華やかさと、食の本質的なおいしさを、同時に満たしてくれる。披露宴の料理なんて、と侮っていた自分に首をすくめる。「俺の娘の結婚式なんだ。本当にうまいもので祝わなかつたら嘘だろう?」。さっさまでずつと何かをおしこめたような仏頂面だった友人が、泣き笑いのような顔でそう言った。

結婚式は、いいものだ。親しきひとの慶事に立会いよるこびをわかちあうことは、手放して嬉しいものだ。しかし、披露宴につきものの食事は、正直全く期待しなくなっていた。年齢も趣味嗜好もばらばら、しかも大勢のゲストに一齐に提供することが可能な料理。そこには明確な正解などなく、最大公約数を選択するあまり、可もなく不可もなく、なることもやむなし、というのが私にとっての披露宴料理だ。これは我々世代には共通の認識のようで、口の悪い友人などは、披露宴への招待状が届いたたび「3万円の請求書が届いたよ」なんて憎まれ口をたたくほど。しかし、今回届いた招待状は、どうやら様子が違うようだ。

「食は人なり」を標榜する美食家の友人の、愛娘の結婚式。チャペルでの厳かなセレモニーを終えると、すぐ披露宴会場のある4階へと案内された。オープンテラスを望むラウ

1. フランス料理の神と呼ばれるエスコフィエの精神を継ぎ、ディシプルの称号を冠する「仙台国際ホテル」のシェフたちが、この佳き日のために腕をふるったアミューズ・プーシエ。プライダルにふさわしい味わいとデザインにアレンジアップされている。
2. 83℃で約3時間半。味付けは塩、胡椒のみでじっくりオープン焼きにされた仙台牛のローストビーフ。オプションメニューとしてオーダー可能。
3. パーティ会場「カレント」は、オープンテラスと隣接するウエルカムラウンジを擁している。3つの空間を往来しつつの演出やプログラムが人気。
4. プライベートラウンジでは、アミューズ・プーシエとともに熟練のソムリエ・バーテンダーによるドリンクのサーブも楽しめる。
5. 水面のような涼やかな青のヴァージンロード、無垢なる白の空間。噴水と自然光がまばゆい「水と光のチャペル」。
6. 都会の真ん中にありながら、空を見上げる心地よさ、風が吹きわたる爽やかさを享受できる稀有な空間。このオープンテラスを使ったバルーンリリースやデザートビュッフェのプランも用意。
7. ウエディングプランナーとして活躍する和田聖子さん。「ただの“お披露目”ではなく、ゲストの皆さんと一緒に楽しみたい、という方々の要望に応えていきたいと思っています」。
8. シャンパニュ、色鮮やかなカクテルなど、アペリティフを思い思いのオーダーで。



仙台国際ホテル
宮城県仙台市青葉区中央4-6-1
022-713-6300
(ウエディングサロン直通)
www.tobu-skh.co.jp/