



「貴仙」の春の味わい「かぶの海老真丈射込み 春の香り」。やわらかく炊いたかぶの食感にあわせ、海老は山芋を使ったふわふわの真丈に。菜の花と柚子を添え、銀あんであっさり。



下ごしらえの確かさが海老の食感や香りに顕著な「海老の甘酢炒め」。ぷりぷりの弾力、香ばしさ。杏のリキュールが香るさっぱりとした甘酢にフリットした林檍の甘酸っぱさが小気味良いアクセント。



ヘーゼルナッツのダックワーズ、苦味と酸味のバランスが濃厚なチョコレートガナッシュ、自家製オレンジマーマレードなどを多重層にした「ショコラオレンジ」。爽やかなフルーティさがチョコレートと最高の相性。



バイナップルジュースや五香粉を使い、オリエンタル&トロピカルな風味が魅力の「骨付きボックスベアリブのハワイアン」は、カリッと照りよく仕上げた肉の弾力とやわらかさを味わう。赤ワインとともに。



調理場との連携を密に、料理のプレゼンテーションやオーダーの確認などに心を配る「仙台三越」デリスタッフたち。「翠林」や「セラン」のファンだというお客様も、「ここで買えるのはすごく便利ね」と喜んでくださるのが励みです。



「仙台国際ホテル」内のデリカショップ。人気の五目焼きそばやグラタンなどランチにも最適なアイテムは「仙台三越」でも購入可能。

仙台国際ホテルの職人たち | 15 |

## ホテルメイドの美味を、日常の食卓に。 仙台国際ホテルが身近にある幸福

チーズプロフェッショナルの資格を有する笠間氏セレクションのチーズ。デリカアイテムだけで「メニュー」からチーズ、そしてテールまでのフルコースを組み立てることも可能。



「ローストビーフのサラダ」はパーティやイベントでも特に人気の高いメニュー。デリでも定番のアイテムだ。



右・デリカショップマネージャーの藤田勉さん。左・デリカショップシェフの鷲尾啓行さん。「デリはアンテナショップ」でもあります。ゲストの皆さんの要望や感想をダイレクトに載けることで、新たなメニューのヒントにも

自宅のセラーにちょっといいワインやシャンパンを待たせている日。レストランの味わいを手軽に自宅で楽しみたい日。そんなとき、「仙台国際ホテル」のデリは最高のプロポーザード。メインダイニングであるフレンチ「セラン」、中国料理「翠林」、そして和食「貴仙」。「仙台国際ホテル」が美食のホテルと賞される所以は、この3つのレストランの存在にある。デリのカースに並ぶのも、それぞれの料理長と精鋭シェフたちが、それぞれの厨房でゲストのために謹製する料理とまったく同じものだ。素材も手間も贅沢に掛けた多彩なブイヨン・湯・だしをベースに、既製品や化学調味料などを一切使わずに生みだされた四季の料理。そして、専門のブーランジェとパティシエによるパンとケーキたち。ホームメイドでは成し得ない、ホテルメイド&レストランメイドの味わいは、日常をとっても上質なものにしてくれる提案だ。

地下1階に、「仙台国際ホテル」のデリが初出店した。開業80周年を迎えた「仙台三越」が、仙台から全国へ向けて発信する美食として選んだ唯一のホテルだ。ホテル内に擁したデリと大きく異なる点は、100gからの量り売りが可能なこと。長年のファンが多い「翠林」の海老のチリソース煮をはじめとする逸品がプチ・ポーションから楽しめるのは、ほんとうにおいしいものをすこしずつ楽しみたい人にとって最適なスタイルだ。しかも、デイシブルディナーなどのホテルイベント開催時には、そのスペシャリティがサブプライズで並ぶことも。ホテル内のデリカショップではチーズプロフェッショナルが厳選したチーズを多種少量のセレクションセットで提供。ワインラヴァーにとっては嬉しい限りである。

日常の食卓に、非日常のおいしさを。グルマンズ・ホテルの贅沢をいつもの帰り道にピックアップできる幸せは、「仙台三越」への出店によってさらに広がりをみせている。



### 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