



口中の熱でとろりと溶け、コニャックのフレーヴァーと魅惑的な匂交を果たすチョコレート。25年ヴィンテージの「ポール・ジロー」は秀逸なバランスで、グランシャンパーニュ・コニャックとしての円熟味を有している。



コイバー、モンテ・クリスト、ロメオ&ジュリエッタなどシガーボックスに整然と並ぶ、トップブランドのシガーたち。女性には、シェイプの短いシガリ口がおすすめ。

ガストロノミックな晩餐を堪能した夜は、その満足と等価な時間が潜むバーを訪れたい。余韻と呼んではまうには惜しいほどの、さらなる満足に出会うために。

世界で最も愛されている貴石の価値を表す4C。バーにもまた、フレンチを食した後の楽しみを深める4Cが存在する。Chocolate (チョコレート)、Cigar (葉巻)、Cognac (コニャック)、そしてCoffee (コーヒー)だ。身体と心に穏やかな刺激と寛ぎをもたらす4つのCはどれも、人間を甘くあたたかな泥沼に引きこむような魔性を秘めている。だからこそ、その魔性とうまくつきあうことができる大人にのみ許された、究極の嗜好品なのだ。

椅子に深く身を預ける。緩やかに身体全体をホールドする、長い夜に最適の座り心地だ。肘置きのカープがあるクラシカルなカウンターもまた、自然と身体をリラクセスさせる。バックバーに目を凝らし、あれこれオーダーに逡巡する必要はない。連れやバーマンとの会話を楽しむうち、今の気分や晩餐の残味に最適の一杯をバーマンが提案してくれるからだ。

仙台国際ホテルの職人たち 17 大人にのみ許された、上質な快樂。 食後の「4C」。そしてさらなる「C」を重ねて

1. 微熱が続くような夏の夜に、桃や莓をたっぷり使ったフローズンカクテルを。きめが細かく、エアリーなテクスチャーにバーマンの腕が現れる。
2. 真つ当なカクテルはある程度の時間を要するもの。それを待つ間には、シャンパーニュがいい。「アンリ・ジロー」のグラン・クリュにあわせ、エボワスやブリー・ド・モーなど好みのチーズをカットしてもらい、マルメロのジャムとともに。
3. 若きバーマンたちとの会話を楽しみにしているゲストも多い。【仙台国際ホテル】のメインダイニングである「セララン」からまっすぐ訪れる人や、宿泊の夜のナイトキャップに訪れる人はもちろん、国分町からの二軒目として愛する常連も。
4. 夜の水先案内人にして番人である精鋭のバーマンたち。右から、我妻将太さん、大久保拓也さん、笠間修さん、渡辺伸城さん。
5. 窓辺には波紋を広げる水の流れを望み、会話を邪魔しない程度のスタンダード・ジャズや生ピアノの演奏が流れる。最奥部にはドーム状にデザインされたVIPシートが。

フランスはボルドーの北・コニャック地方にて、厳格な法に基づいて造られるブランデーのみが名乗れるコニャック。その芳醇さとエレガントさは、ポートワインと並んで最高のダイジェスティフといえるだろう。多彩なシガーを描えているのも、「ロイヤルアスコット」ならではの。湿度や温度に気難しいコイバーにポリバー、モンテクリストといった各国の帝王ブランドが、最高の保管状態でカットの時を待っている。

実はこの空間に潜む「C」は、4つに留まらない。無自覚でさえあるニーズをさりげなくひきだし、時にバーという聖域の空気を緩めたり引き締めたりしてくれるバーマンとのConversation (会話) もまた、欠かせない「C」だ。さらには、オーセンティックなバーの実力が鮮やかに開花するCocktail (カクテル)、酒肴の極みであるCheese (チーズ)、そして、長い夜の最後はこれで締めるに限る、という粋人も多しChain Dagne (シャンパーニュ)。夜の愉悅を、さまざま「C」が深化させ、進化させる。なぜ、逆らい難い美味にはこうも「C」がつくのか。その謎は、ひとつずつ楽しみながら考察するとしよう。



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 メインバー「ロイヤルアスコット」
 ☎18:00~23:30 (L.O.23:00)
 ☎日曜・祝日