



蔵王爽清牛は、蔵王チーズをつくる過程で生まれるホエーと、仙台コカ・コーラボトリング蔵王工場の爽健美茶の茶殻を、蔵王高原の牧草に加えて発酵させた飼料で育ったメイドイン宮城の牛。新たな特産品としても注目されている。



お祝いごとのセレモニーに、塩釜開きの提案も。メッセージプレートも塩釜と同じ素材でデザイン&制作してくれる。



「蔵王爽清牛の塩釜焼き」。真空状態で一晚ホエーに漬けこんだ牛サーロインは、やわらかさ、しっとり感とともにごくさりげない酸味を得ており、肉汁の旨みをひきかたえている。



周囲を軽く焼いて肉汁を閉じ込めたサーロインの塊を、塩と小麦粉で作った生地で覆い固め、オープンに。大きさによって火入れの温度や時間は異なるが、オープンでの火入れと余熱を活かし、じっくりと休み寝かせることでひたひたと肉汁の満ちた仕上がりに。



ひとつ上の、プレミアムなウエディング『ヴァンサンクスタイル』

仙台国際ホテル25周年の特別ウエディングプラン。おふたりとシェフが一緒に創る、完全フルオーダーのオリジナルウエディングメニュー、ディシプルによるフランベパフォーマンス、和装もドレスもフリーセレクトできるなど自由度の高い特別プランだ。仙台国際ホテルならではの上品なおもてなしで至福のウエディングを叶えよう。

70名/3,380,000円(税別)
1名追加/28,850円(税別)
適用期間/2015年3月末まで
☎022-713-6300(ウエディングサロン)
www.sendaikokusai-wedding.com/



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/

目の前で行われるパフォーマンスが、パーティ会場の一体感と味わいへの期待を高め、同時にその味わいの確かさを約束する。ここに集う人々すべてに「幸あれ」と願う真心が、至上のエンタテイメントとおいしさを生み出しているのだ。

「アン、ドウ、トロワ！」
ムッシュのカウントにあわせ、闇の中に炎の柱が上がる。まるで紅の龍が天を目指しているかのようだ。思わず歓声を上げた会場にはコニヤックの甘い香りがたちこめ、やがて肉汁とけあつてステーキが最高の状態に焼きあがったことを知らせる香りになった。
ディシプルたちによるフランベのパフォーマンスは、単なる賑やかさではない。調理の過程で現れる火柱や鮮烈な香りは、本来ならば厨房にいるシェフたちしか楽しむことができないものだ。しかし、佳き日を祝うゲストたちに、そのエキサイティングな瞬間や最高においしい香りもすべて、楽しんでほしい。ディシプルたちの飽くな

られた珠玉の味わいをひもとく。幸せなふたりや、ふたりを惹きつけた人々が新たな絆を結ぶセレモニーに、この「塩釜開き」は絶好の演出だ。蓋状に掘り抜いた上部をパカリと開けると、ふわっと芳しさが周囲に広がる。表面を覆った網脂を外せば、こんがり焼けた牛の塊。すつとナイフを入れば、さらさらと透明に光る脂が均等に散ったロゼの断面が現れる。目前で開かれた塩釜なればこそ、最高のタイミングで口にできる幸せに頬を緩めつつ味わえば、しっとり、歯切れのいいやわらかさ。赤身の旨さのなかに脂がとけこみ、渾然一体となった味わいが噛むごとにあふれてくる。網脂を通してじんわりと染みこんだ塩気もまた、この塩釜仕立てでなくては得られない味わいのグラデーションだ。



ムッシュの愛称で知られる中村善二総料理長を中心に、菅井敏彦料理長、中川浩司料理長らシェフが息を合わせてフランベ。今やウエディングパーティでは大半のカップルがリクエストする人気セレモニーとなった。

仙台国際ホテルの職人たち | 18 |

ウエディングパーティのクライマックスに最高の味わいとパフォーマンスを

「アン、ドウ、トロワ！」
ムッシュのカウントにあわせ、闇の中に炎の柱が上がる。まるで紅の龍が天を目指しているかのようだ。思わず歓声を上げた会場にはコニヤックの甘い香りがたちこめ、やがて肉汁とけあつてステーキが最高の状態に焼きあがったことを知らせる香りになった。
ディシプルたちによるフランベのパフォーマンスは、単なる賑やかさではない。調理の過程で現れる火柱や鮮烈な香りは、本来ならば厨房にいるシェフたちしか楽しむことができないものだ。しかし、佳き日を祝うゲストたちに、そのエキサイティングな瞬間や最高においしい香りもすべて、楽しんでほしい。ディシプルたちの飽くな



きもてなしへの追求が、『仙台国際ホテル』のパフォーマンスの源なのである。
蔵王チーズをつくる過程で生まれるホエー(乳清)と、仙台コカ・コーラボトリングの蔵王工場で作っている爽健美茶の茶殻を、蔵王高原の牧草に加えて発酵させる。こうしてできた飼料を食べて育った蔵王爽清牛が、中川シェフ最近のいち押し素材だ。
「まだまだ生産量が少なくて希少な牛肉ですが、今年からは頑張る必要に感えられるよう約束してくれました。塩釜仕立てには最高の牛肉です」
ひと抱えもあるうかという大きな塩の塊にコツ、コツとノミを当てながら、中川シェフは中に秘め