前菜の白眉である「皮付き豚のサクサク焼き」に合わせ、ワインはベッカーの「シュペートブルグンダー"B"」を。初めの一杯に赤、という提案も心憎い。

多彩な点心や闊達なパフォーマンス、ワインとのマリアージュ、手打ち蕎麦を使った冷やし担々麺といった新手法。中国料理の可能性を切り開く、縦横無尽なコース提案。

「甕出し紹興酒と才巻海老の酔っ払い」、「シャトー・カルボーニュ・ブラン」。新樽のバニラ香やセミヨンの白桃っぽさ、濃いハーブや夏草のような香りが魅力。

仙台国際ホテルの職人たち ―19―

# 点心、ワイン、パフォーマンス。中国料理、縦横無尽。

今日は中華を食うぞ、と決めたときの、あの昂揚感は何だろう。もうもうと上がる湯気や炎のダイナミズム、はじける音や香りのエキサイトメントがはっきりとイメージに浮かび、あれも食いたいこれも食いたい、と食欲に火をつける。いつもより胃袋も懐も大きくなったような気持ちで、菜譜のページを繰るのだ。

店のおすすめ料理をバランスよく楽しみたい時のみならず、ア・ラ・カルトではそんなにたくさんの品数が食べられない、という少人数の集まりにも、コース料理はお得で重宝だ。しかし、コースはあくまでもコース。そこに許される選択の自由は通常、そう多くはない。だが、フカヒレやアワビがメインの高級コースで庶民的中華の定番・麻婆豆腐が食べたい日もあれば、何種類もの点心を楽しみたい日もある。ビールと紹興酒がメインのドリンクリストを物足りなく感じる日もある。そんな中国料理店の不自由を誰よりも感じていたのが、他ならぬ『翠林』のスタッフだったのだろう。『翠林』という中国料理店の自由度の高さ、懐の深さを自ら試すような、アグレッシヴで刺激的なコースを提案してきたのだ。

ガラスのボウルに入った才巻海老は、頭や尾に翡翠のブルーを萌した透けるような琥珀色。紹興酒を注げば途端に躍り跳ね、その身の新鮮さを自ら証明する。しばし紹興酒に身をゆだね酔っぱらった海老は、最後の仕上げも目の前で。飾り剥きにしたレモンを這い上るようなフランベは、場を盛り上げるパフォーマンスであるとともに海老に芳醇な香りを与え、アルコール分を飛ばす。また、醸造酢ではなくレモンの香りと酸味を与えることで、グラーヴの銘醸「シャトー・カルボーニュ・ブラン'08」との相性をより高めている。そう、ここ『翠林』では、メインダイニング『セラン』のセラーに眠る数百本のワインから、ソムリエ厳選のマリアージュが楽しめるのだ。深山の秋・キノコとフカヒレを抱いた、いわい鶏には、デリケートかつ口に含んだ時の爆発力がすばらしい「シャサーニュ・モンラッシェ'10」を。蒸した鶏のジュに十三香で仕上げたソースとの相性も抜群だ。

中式面点師の資格を有する王一峰（ワン・イッポウ）さんが作る多彩な点心の存在も、『翠林』ならでは。小籠包にも米焼売、キノコの滋味を活かした精進餃子といった鹹点心。胡麻団子に亀をデザインした栗のパイ、かわいらしいヒヨコのカスタード団子といった甜点心。飲茶ばりにあれこれ点心を楽しむコースをオーダーすることも、可能なのだ。

羽田 満料理長は言う。「中国料理は、その歴史によって培われた深淵とともに、無限の可能性に満ちていると思います。今までは〝ありえない！〟とされていた組み合わせや手法も、従来の常識やセオリーを超えたところにある新たな答えを探していきたい。お客さまの何気ない希望にこそ、その鍵があるのだと思っています」

1959年に中国吉林省長春市で生まれ、国家資格である中式面点師を取得した王一峰氏。

塩気のあるおかず的な鹹点心と、お菓子やデザートとして楽しむ甜点心。あわせて30種以上のレシピが王さんの手によって生まれる。

**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/

5F 中国料理「翠林」
㊡11:30～14:30、17:00～22:00
㊡無休

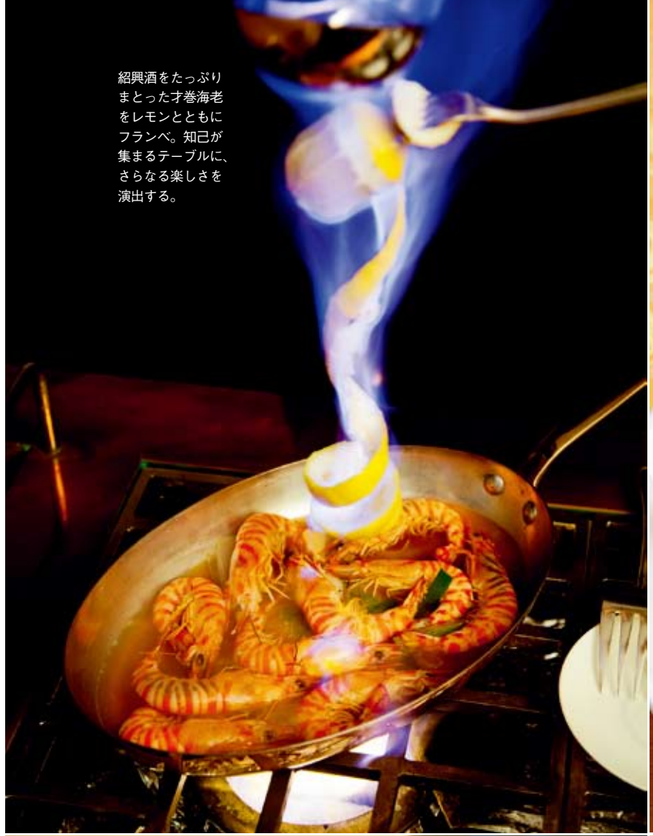
EVENT

**第3回「至高の宴席～秋麗（あきうらら）～」**

**3日間限定　10月19～21日**

宮城の名工として探究心旺盛な中国料理長羽田満が美味を突きつめ、もてなしの心を込めた3日間限定のディナーコース。

【完全予約制】
定員になり次第締め切り
※2名様より
■料金　1名13,000円（サービス料込・税別）
■時間　17:00～20:30



紹興酒をたっぷりまとった才巻海老をレモンとともにフランベ。知己が集まるテーブルに、さらなる楽しさを演出する。

「袋抜きいわい鶏のフカヒレ詰め蒸し 青菜添え」、「シャサーニュ・モンラッシェ 2010イヴ・コランモレ」。12℃～15℃と高めの温度で味わいたい。

「タラバガニのXO醤炒め」にはアンリ・ジローの「フランソワ・エマール」を。熟成感や魅惑のドサージュによるふくよかさ、リッチ感が、カニの香ばしさと食材の持つ、リッチさと風味に好適。

『翠林』料理長・羽田 満。広大な中国の各地方に根づいた土着の味わいたちを研究するとともに、新たな素材や手法へも挑戦。