



1. 豚の三枚肉やサメ肉のつみれ、朝鮮人参などで「佛跳牆」風に仕上げた壺蒸しスープ。
2. 甘くとろける白子に山椒の痺れる辛みが鮮やかなコントラストをなす「麻婆白子」。豆腐では物足りなくなるほど美味。
3. 台湾ピータンを衣揚げにし、季節の野菜と炒めた酒肴。スタンダードな食材も、新たな味覚の扉を開く。
4. 乾貨以外の加工食品や熟成調味料はほぼ自作している羽田 満料理長。席を訪れての食材紹介や注文内容の相談などを通し、訪れたゲストそれぞれに合わせたオーダーメイドの食事を提供してくれる。

「裏メニュー」という響きにくくときてしまうのは、どうしてなのでしょう。表の品書きで十分満足していたはずなのに、ひとたびその存在を知ってしまったら、味わわずにはいられない。懐深き美食の森のそのさらに奥にある、未踏の甘果。その誘惑、逆らいがたし。

下拵えに十分な時間と手間を要する乾貨すらも普段遣いし、オーダーとあらば品書きにない料理も軽やかに実現してくれる「翠林」には、いわゆる「裏メニュー」などあつてないようなもの。しかし、口コミでひたひたとその旨さが広がり、言うなれば「裏メニューの定番」ともいべきユニークな存在となった料理がいくつかある。その代表が、「上海担々麵」だ。その姿、あつけないほどにシンプル。朱のじむスープに麵、白と緑のネギが少々。地味であ

る。しかしその地味は、「滋味」を体現するものである。金華ハムなどを使得とった上質なスープ・上湯に干し海老の芳しき、搾菜の熟味。穏やかに広がる豆板醬の辛み。弾力に富んだ麵は、くつくつに煮立った石鍋の中でもなかなかへたらない。「コースでは普段、五目焼きそばや五目炒飯を食事にお出しするのですが、もっとあつさりした汁そばが食べたい」というご要望から生まれたのがこのメニューです」と羽田 満料理長。自家製の黒ニンニクを主役にした「黒ニンニクの炒飯」や、四川麻婆豆腐と土鍋炊きごはんの組み合わせもまた、そんなゲストの何気ない要望から生まれたもの。鶏の脚「モミジ」の漬けものや鶏レバーとキクラゲの醬油漬け、台湾ピータンの炒めもの、フカヒレのステーキといった酒肴の数々も同様だ。いつもの「翠林」にはない、地味だけれど滋味に富んだ味わい。それは、ゲストの「食事を大いに楽しみたい」という気持ちと、それを十分に酌んだ「翠林」スタッフたちのシナジーにより実現されたものなのである。

「翠林」的裏メニューのもうひとつの喜び、それは、精進料理に端を発する「もとき料理」にある。「もとき」というと何やら紛いも的な意味を擁するが、「翠林」のそれはあたたかきホスピタリティに裏打ちされたもの。例えば、アレルギ

ーやカロリー制限などにより、円卓を囲みながらもひとりだけ違う料理を食べねばならぬゲストがいる。それを仕方のない事、と切り捨てるのは容易い。しかし、アレルゲンやカロリーを排除しながら、驚くほどに本物に近く仕上げた「もとき料理」でもてなすことができるのが「翠林」の強みだ。大豆で作ったアワビと数層に重ねたコンニャクで作ったナマコのオイスター煮込みは、その姿だけでなく、食感やスープの染みた味わいまでも本物にそっくり。麩と湯葉で仕立てた棒棒鶏もまた、ぶるりとした皮目の食感やとろける脂の風味まで驚くべき再現を果たしている。単なる見立てではない、本気のおいしさの再現。それが叶うのも、心・技満ちた料理店としての経験値の高さあつてのことである。



5. もち粉と人参、リンゴで作った「海老」をセロリ、グリーンピースとともに塩炒め。ぶりぶりとした海老の食感と甘さを再現。
6. 「ナマコとアワビのオイスター煮込み」。ナマコは食感と風味の異なるコンニャクを何層か重ねて独特の弾力ととろけ具合を生み出した。
7. 麩と湯葉で蒸し鶏を作った「棒棒鶏」。もっちりとした皮、脂の甘さ、胡麻ダレとの相性の良さはもしかしたら鶏肉以上。



奥行きのある上湯の味わいに干し海老と搾菜、豆板醬を組ませた「上海担々麵」。究極のシンプルとっていい味わい。

仙台国際ホテルの職人たち | 21 |

秘められし愉悦。  
翠林「裏メニュー」への誘い



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