

晴れの日の特別を、日常の風景に。
失われゆく伝統の継承と、喜びを生む技の錬磨



ルーアン産の青首鴨を200℃で10分ほどロースト。丸のままテーブルへ運ばれ、ロシア式サービスであるテーブルサイドサービスによる仕上げの調理が始まる。



肉汁と血、骨のエキスをコニャックやキャトル・エビスなどを加えたフォン・ド・カナールで肉に最後の火入れ。

最高においしい部分だけを切り出した小鴨肉。この時点での火入れ加減は、生に近いブルー。

腿肉を外し、皮を削いでソリレス、フィレ・ミニヨン、ショルダーを切り出す。



「ルーアン風小鴨のロースト」。最初に外した腿肉は厨房に戻され、マスタードを効かせたパン粉焼きに。



ワインのポテンシャルを最大限に高めるものは、温度と空気接触。そのために、シニアソムリエである空間 修さんはセラーに眠る約200種のワインひとつひとつに最適な温度やグラスをコーディネートする。



デザート「チェリー・ジュヴィレ」の仕上げは、ディナーの最後を彩る華やかなパフォーマンスであり、音や香りも最大限に楽しめる贅沢なひととき。



事前に温めていたポットに茶葉を入れ、高い位置から勢いよく細くお湯を注ぐ。すぐに「杜の聲」ならではの清々しい香りが周囲に広がる。



ポットの中でくると対流に乗って踊る茶葉。このジャンピングが起こることが、おいしい紅茶の淹れかたの最大ポイント。

い。レモン、フォアグラバターを加えソースを仕上げたら、肉を入れ、小鴨はブルーからセニヤンに。絹のようなやわらかさと肉汁、たっぷりたま

とったフォン・ド・カナールの濃密な旨み。目の前で練り広げられたパフォーマンスと香りに、期待は高まりきっていた。しかし、味わいは期待を軽々と超えていく。クラシカルかつ重厚な鴨の味わいに耽溺し、フロマージュも大いに健啖。デザートはタイミングでやってきたワゴンに、もうひとつの趣向を知る。チェリー・ジュヴィレだ。キルシユの濃密に甘い香り、鮮やかなフランベの炎。甘酸っぱくアダルトな風味に、この春にリリースされたホテルオリジナルの紅茶「杜の聲」がよく似合う。温めておいたポットに茶葉を入れ、高い位置から勢いよく湯を注ぐ。茶葉は湧きたつように泳ぎ、やがてくるくとポットの中で対流するようにロンドを躍る。ジャンピングと呼ばれるこの光景が、おいしい紅茶には不可欠だ。馥郁たる香り、輝くようなシャンパンゴールド。ダージリンのセカンドフラッシュに静岡産の緑茶、ペパーミントを配合し、マリーゴールドやローズで華やきを加えたこの紅茶は、律儀に手順を経たこの淹れかたでこそ、本当の味わいを発揮するのだ。

ホールサービスの手法としては時間も手間も相当に必要なスタイルであること、スタッフに熟練の腕が要求されることなどから、こういった伝統的ロシア式サービスは街場のレストランからもほぼ姿を消してしまった。しかし、その伝統の中には、決して失われては

どうか。ゲストとなったあなたは、どう評価するだろうか。

「セラン」料理長である中川浩司さんは、国内における氷彫刻の第一人者。その涼やかな美しさは、パーティに欠かせないファクターのひとつにもなっている。



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/