

たゆまぬ進化は、 味わうひとのさらなる満足のため。 「朝食向上委員会」が積み重ねる ブラッシュアップの日々



「仙台国際ホテル」の朝食ビュッフェには、コーヒー用のポーションクリームがない。以前、大きなピッチャーしかないことに気づいてポーションクリームを所望したことがあった。しかし、スタッフは小さなピッチャーにクリームをサーブして渡してくれた。その手間を不思議に思ってた頃、スタッフは、「ポーションクリームは、クリームではないので」と言う。「このコーヒーは、有機栽培の新鮮な豆を挽きたてで淹れたものです。植物油と添加物でできたポーションクリームではなく、本物のクリームで楽しんで戴きたいのです」と。おいしさへの、徹

底した心配り。そうして飲んだコーヒーは、ビュッフェで供されるコーヒーとは思えないクオリティを確かに有していた。月に一度、「仙台国際ホテル」のスタッフたちは「朝食向上委員会」を開き、朝食ビュッフェを味わう。ゲストと同じ条件、同じ目線で改善点を洗い出し、ブラッシュアップのステップとするためだ。食後に行われる会議では、実食の感想に加え、ここ一カ月の間にゲストからもたらされた要望などを検討したり、スタッフ間の意思の共有を確認したりと密度の濃いディスカッションが行われる。冒頭のクリームの件も、この委員会によって意思統一されたものだ。37回を数えるこの委員会が果たす役割は大きい。例えば、ベーコン。カリカリベーコンかしっとり焼い



1. 国産黒丸大豆の豆乳と沖縄の天然にがりを使用した大沼和食料理長の手作り。なめらかな食感に豊かな豆の香りを秘めた豆腐は、熱々のごはんののっけて、プームの「豆腐丼」で味わうのもいい。
2. 自家製無塩せきベーコンは、カリカリとしつとりの2種類を用意。芳しいスモーク香はスクランブルエッグやフレッシュなサラダとの相性抜群。
3. 瑞々しい野菜は、スタンダードなグリーンサラダ、蒸し野菜、ラタトゥイユ、コールスローなどさまざまなスタイルのサラダで楽しめる。
4. 東二番丁通の鮮やかな緑と高い空を感じながらの、開放的な空間。宿泊客はもちろん、朝食だけを楽しみに訪れる外来のゲストも増えている。



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/

1Fコーヒーハウス
 朝食7:00~10:00(LO9:30)
 ◎朝食1名2019円(税・サ込)
 宿泊客に限らず誰でも利用可能

たベーコンか、大抵はどちらか一方しかない。しかし、「仙台国際ホテル」ならそれがデフォルトで両方並ぶ。傍らの瑞々しい葉野菜や手づくりコールスロー、自分流に調理できるドレッシングにそざられて、「B.L.T.サンドもいいな」とパンコーナーを見れば、「イギリスパンはベーコンにあわせ縦長にカットされ、専用のトースターまである。このように、ああ、気が利くな、と思えることは、多くが「朝食向上委員会」から発せられている。豆乳を使ったヘルシーな冷製スープ。野菜のピューレから自家製のスムージー。日替わりで登場するパンディングやフレンチトースト。目玉焼きの隣には、外国人にも人気の高い石巻焼きそば。朝食には珍しいこの石巻焼きそばやさんだも、白石うーめんをアレンジした冷やし中華、牛たんハムといった仙台ご当地メニューは、「滞在中に味わいきれなかった名物があると嬉しい」という旅行者のニーズに応えたもの。その最新型が、麻婆豆腐。麻婆焼きそばが新名物となった仙台で、「翠林」きつての人気メニューである麻婆豆腐を存分に楽しんでもらおう、というものだ。

ホテルの真価は、朝食にある。それを知ってから、前夜の痛飲や大食をひかえるようになった。この朝食ビュッフェを万全の状態でも楽しめるなんて、勿体ないにもほどがあるからだ。願わくば前日のうちから、明日のビュッフェには何が登場するのか一覧にして知らせてほしいくらいだ。豊かな朝食を楽しむに目覚める朝は、いつにも増して晴れやかだろう。



毎日30種ほどのパンを焼くブーランジェ石倉昌明さん。熟練の技が「仙台国際ホテルのパンはうまい」と定評を築いている。



専用トースターを従えたイギリスパン、クロワッサン、セーグル、ライ麦パン、米粉パン。ホテル謹製のバジルオイルで味わうのが人気。

朝食ビュッフェに並ぶ料理は約70種。自分流の朝食を存分気ままにコーディネートできる多彩さに加え、「よりおいしく楽しく味わえるように」と工夫されたウォーマーや料理の配置、掲げられたポップなどがホスピタリティをさらに高めている。県内産のひとめぼれは、多彩な「飯のとも」で純和風に味わうのはもちろん、オリジナルのカレーや「翠林」羽田満料理長謹製の麻婆豆腐でパワーモーニングもおすすめ。