「コースの中にほっとできる味を取り入れたいと思っています。和食もそうですし、中国料理の葱油を使って炒めたり。普段づかいできるフレンチを目指しています」と中川シェフ。

ホテル特製コンソメと日高昆布の出汁。琥珀色スープで味わう締めの一品

美しい琥珀色のコンソメが注がれると、食欲をそそる香りが広がった。器は洋皿でもお椀でもどちらでも可。

「みやぎ食材伝道士」の三つ星シェフであり、セラン料理長の中川浩司が作り上げたディナーコース「ナチュラル」。ワインのみならず、日本酒やシャンパーニュとのマリアージュを意識し、計算され尽くしたポーションで、最後のプティフールまでしっかりと味わい尽くせる「ナチュラル」における締めの一品が、このコンソメ茶漬けである。

「クラシカルなフレンチに和を融合させるのが自分のスタイル」という中川シェフが選んだ食材は、米、白菜、梅干、葱、大葉、胡麻、しらす、あられ等々、日本のものばかり。だが、香ばしい焼きおにぎりに、日高昆布の出汁と、ホテル特製の珠玉のコンソメを融合させたスープを注ぐと、紛うことなきフレンチの一品となるのだ。一見シンプルだが、深みのあるスープが、野菜の甘みや梅の酸味、焼きおにぎりの香ばしさなどをひとつにまとめ、渾然となった味わいになる。最初に食べた時の衝撃がいまでも忘れられない。

「フレンチの枠にとらわれず、和洋中問わず、美味しいものを出すのがポリシーです」と語る中川シェフの料理は自由闊達そのもの。元々は「セランらしいコースの締めを」という総支配人からのリクエストを受けて生まれたメニューで、スープの配合や温度、ごはんの量など試行錯誤の末に完成して8年。すでにセランの看板メニューとして認知されるようになった。

「和食の会席料理の品書きで、食事のところだけこのコンソメ茶漬けに変えてもらえないか、というリクエストがありました。それだけ浸透し、支持されてきたということだと思います」

フレンチレストラン

セラン

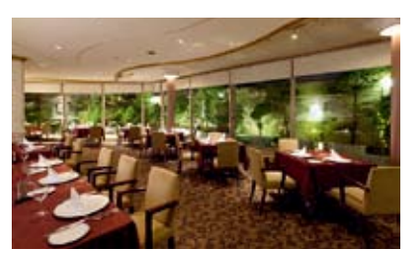
（仙台国際ホテル）

初出　Vol.20
「2006 HOTEL STYLE
料理長、渾身の一皿」
（2006年2月5日発売）

㊟仙台市青葉区中央4-6-1
仙台国際ホテル5F
☎022･268･1111
㊫ランチ11:30～15:30（LO14:30）、
ディナー 17:00～22:00
（LOコース20:30／飲物、アラカルト21:30）
㊡月曜（祝日を除く）
Ⓟ80台（ホテル駐車場利用）
㊥40席　予約／可
目安／昼4000円、夜8000円
カード／可　㊙禁煙
www.tobu-skh.co.jp/

MENU
- ランチ　2000円～
- セランディナー　5800円
- スペシャルディナー　8200円
- ディナー「ナチュラル」　8500円
- ディナー「スペシャル・ナチュラル」　12000円

（いずれもサ込・税別）



夜はイルミネーションの演出も。個室もあり、あらたまった会食の場にも最適。