



「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。

琥珀色特製コンソメと日高昆布の出汁。 琥珀色スープで味わり締め一品



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」における締め一品が、このコンソメ茶漬である。

「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。

フレンチレストラン セラン

(仙台国際ホテル)

「フレンチの枠にとらわれず、和洋中間わず、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えます」



初出 Vol.20
「2006 HOTEL STYLE
料理長、渾身の一品」
(2006年2月5日発売)



⑥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(L.O14:30)、
ディナー 17:00~22:00
(L.Oコース20:30 / 飲物、アラカルト21:30)
⑦月曜(祝日を除く)
⑧80台(ホテル駐車場利用)
⑨40席 予約/可
目安/昼4000円、夜8000円
カード/可 ⑩禁煙
www.tobu-skh.co.jp/

MENU
■ランチ 2000円~
■セラディナー 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
(いずれもサダ・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。