



上. ゲストひとりひとりの前でサーブされるので、立ちあがるココナツの甘やかな香り、カウントスリーですりりと消えるドームのマジカルな展開が十分に楽しめる。

下. 菅井料理長のもと、シェフパティシエ・土屋貴幸さんが数年を費やしてレシピを確立。チョコレートの温度や硬度の細かな調整を必要とするため、事前に準備をすることが難しい。ゲストに出す直前に仕上げるため、バックヤードで盛り付けを行う。徹底した時間配分、スピードが要求される。



パッションフルーツのムースを土台に、オレンジやパイナップル、ベリー、キウイなど甘酸っぱさが際立つフルーツを。ココナツミルクのソースととけあうホワイトチョコレートのココも魅力。



【魅惑のホワイトドーム】。静から動への展開は、熱いココナツミルクのソースによって訪れる。熱さと冷たさ、甘さと甘酸っぱさが絶妙のコントラスト。



ブライダルパーティーなどでは、シェフたちが一堂に会し、ゲストの目の前でステーキ・フランベ。シェフたちは細心の注意でタイミングをはかりながら、そして楽しみながらドラマを生み出している。



**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/

「できたて」の音や香り、五感を刺激するすべてのもの。それを眼の前で展開することで、味わいはさらに鮮やかなものとなる。いま、眼の前にある真っ白なドーム。デセルとしてサーブされたこの無彩のフォルムは、二段構えのサーブが訪れるまで触れることなきよう。ギャルソンが、手にした白磁のティーパーツから真っ白な液体を注ぐ。甘やかな香りが、それがココナツミルクだと告げている。真っ白なドームに真っ白なココナツミルクが注がれると、まるでカウントスリーを数えたようなタイミングでドームがするりと消え、パッションフルーツのムースと果実の鮮やかな色彩が現れた。ミュージカルの早着替えのような、美しくドラマティックな展開。何が起こるか見守っていたゲストから、小さな感嘆が上がる。味わえば、ソースの熱さと冷たさ、こ

っくりとした甘さと果実の甘酸っぱさがコントラストを描き、さらにドラマティック。真っ白かつ「静」なる佇まいが一転、色彩に満ちた「動」の味わいに。このドラマは、ドームをかたちづくるホワイトチョコレートと薄さや硬さ、ムースや果実、ソース、そして皿と室内の温度を完璧に計算し、調整しなければ完成しない。この奇蹟のような一瞬のために、提案者である菅井料理長、土屋貴幸さんをはじめとするパティシエたち、そしてサーブスタッフたちは膨大な時間と努力を重ねる。そこに妥協はない。もてなす人数が多ければ多いほど、費やした時間が長ければ長いほど、まばたく間の「一瞬」にも渾身の力と心をこめる。そうして生まれる至上の「一瞬」が、晴れの日の食卓に大きな喜びをもたらすのだ。

わずが一秒を疎かにしない。それが、『仙台国際ホテル』には徹底されている。菅井敏彦料理長のもと、それぞれが実力十分のプレイヤーとして腕をふるいつつ、固いチームワークを発揮することで、数百名という単位のゲストひとりひとりに最高のタイミングで料理を提供することができるのだ。『仙台国際ホテル』で味わうコ

ース料理には、いつも必ず何らかのエンタテインメントがある。ローストチキンのデクパーージュや、ステーキ、クレープ・シュゼットのフランベなど、目で見えて楽しく華やかさを演出するものだとばかり思われがちだが、その根底にあるものは、料理を楽しむことの本質だ。本来であれば厨房でしか体験できないはずの、ほんとうの

仙台国際ホテルの職人たち | 25 |

## 奇蹟のような一瞬を叶えるものは、膨大な時間と緻密な仕事



右. 菅井料理長による時間や温度の完璧な調整、「わずが一秒」の積み重ねが、この繊細な火入れの基盤だ。  
 左. 「秋田県産スズキのコンフィ ソースピストーモン・サン＝ミシェル産ムール貝添え」。ナイフを入れたスズキの断面は、輝く虹色。この光彩が、旨みのジュを満面にたたえた最高の火入れを物語っている。ムール貝もまた、ふっくらと抜群の仕上がりに。