



日本各地から選りすぐられた日本酒たち。専用のセラーで万全の温度・湿度管理がなされており、本来のポテンシャルを十分に発揮できる。

右「塩竈漁港水揚げブランド鯖“ひがしもの”の軽いグリエに海藻のジュレ、葱油のパウダーとこだわり新鮮野菜のサラダとともに」、「阿部勤 純米吟醸 亀の尾」(ボトル・6800円)。

左 フロマーージュに「ドメーヌ・フェヴレ・ニューイ・サン・ジョルジュ 2010」(ボトル・15000円)と「くどき上手 純米大吟醸」(ボトル・8000円)、「イザベラ クリームシェリー」(グラス・900円)を合わせて。



さらに旨味を持った料理との相性は、ワインでは表現できない料理の旨みと日本酒の旨みの相乗効果をもたらします「笠間さん」。

「栗駒山大吟醸」「人參のムースとコンソメジュレとの組み合わせなど」と出会うと歴然です。生の魚介類を、油脂分を使わずに調理した料理は、ワインの持つ鉄分と反発しあって、生臭さを感じさせますが、日本酒ならマッチします。

「栗駒山大吟醸」「人參のムースとコンソメジュレとの組み合わせなど」と出会うと歴然です。生の魚介類を、油脂分を使わずに調理した料理は、ワインの持つ鉄分と反発しあって、生臭さを感じさせますが、日本酒ならマッチします。

右「仙台国際ホテル」のCEOにして全国の美食を知る男、そして「セラン」随一の理解者にして厳しき批評者・野口育男さん。ブルゴーニュグラスで日本酒の味わいを試す。シェフソムリエ・笠間修さん「この料理にはこれ、といった決まりはございません。リスト以外にも、たくさんのお酒をご用意しておりますのでお気軽にご相談ください」



良き日本酒には、その日本酒を育んだ天と地と人の魅力が映る。ワインにおけるテロワールと同等の視座をもって日本酒を愉しむことが定着した今、たくさんの銘酒が全国各地で広く味わえるようになった。そして日本酒の可能性は、和食という枠をも飛び越え、我々の食卓に新しい発見をもたらした。国籍やジャンルをカテゴライズすること自体が既に無意味なほど

に多様化し、自由度が増した我々の食卓。そこでは、あらゆる酒が心まかせに酌み交わされている。しかし、格式あるフレンチレストランでは、それが叶わない。それが不満だった、と総支配人の野口育男さんは言う。「だし」をはじめ、現在のフランス料理界では和の食材や手法が大いに注目され、大胆に活用され、新たなフランス料理の萌芽が認められている。そ

れなのに、レストランにおける日本酒のリストはあまりにも貧弱だ。それが、とてもどかしいんだ」と。随より始めよ、を地で行くかたちで、勅命は「セラン」に下った。もとより「セラン」は、ジャンルレスな繊細をフレンチに活かす中川浩司料理長のメインステージ。さらにシェフソムリエである笠間修さんは、日本酒への愛もワインへ注ぐそれと同じくらい、

仙台国際ホテルの職人たち | 26 |

フレンチの可能性を拓くもの —日本酒を、ワインと同格、 あるいはそれ以上の深度で—

(左上から) 三陸産鮎のすり流し、有機人參のムース&ウニ、”伊達の銀”とグジェール、赤座海老のパビヨット、蕎麦粉と生ハムのガレット、七ヶ浜産コハダの寿司仕立て、フワグラのマカロン&ソーテルヌのジュレ。「栗駒山 大吟醸」(ボトル・8000円)、「アンリオ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン」(ボトル・16000円)、どちらと合わせても華やかな、スターターに絶好のマリアージュ。



右 窓の外にはブティガーデンが繁り、イルミネーションの演出も。
左「オーストラリア産仔羊背肉の備長炭焼き 自然環境循環型農法 宮城県村田町「ボンディファーム」の採れたレホールと農園野菜のローストを添えて、「シャトー・ラルジャンティール 2011」(ボトル・6000円)。仔羊を食べすむ途中で熟々のドフィノワをサーブ。

| | |
|------------------------------|--|
| | イムス明理会 仙台総合病院 ● 鶴町通 ● 仙台国際ホテル ● SSSO |
| セブンイレブン ● 河北新報社 ● 北目町通 | |

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)
5F「フレンチレストラン セラン」
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)
※◎月曜(祝日は営業)
※テーブル席40席(個室 / 6~12名[1室])
www.tobu-skh.co.jp/