

# 開かれたラボであり、秘められた迎賓室である。 『貴仙』で叶う、型破りな遊宴



1. 冬の名残、春のはしり。牡丹海老、カンパチ、真鯛、北寄貝、中トロのお造りに「シャリ王」を添えて。お刺身をのっけて「手前すし」、小皿で「ひと口ちらし」に。  
2. 「ズにお粥が食べたい」というゲストの急な注文に応えたものが定番になったという「麺がゆ」。日本料理の要たるダシとともに麺の薄片がつり、するすると喉を滑り降りてゆく。  
3. 稀少な「残響」をはじめとした日本酒はもちろん、シャンパーニュやワイン、中国酒に至るまで、6人のソムリエによる厳選した酒が幅広いラインナップで揃う。



「あん肝のとも焼き 下仁田葱を添えて」  
「真鱈白子の白味噌グラタン仕立て 仙台味噌のパウダー掛け」。ふたつの濃厚をひとつの皿に盛り合わせ、味わい比べ。



「伊達いわなのオイル蒸し」。揚げ焼きの皮と白髪葱、菊花、穂紫蘇、紅蔘が味わいの好アクセント。菜の花、金時人参、若筍といった春の息吹を添えて。



「貴仙」の厨房を統べる大沼幸夫料理長。彼の仕事にはひとつの無駄もない。すべての仕事が美味へと通じ、もてなしを高める意味がある。

- 日本庭園に面した「万葉の間」。結納や披露宴にも利用される大広間は、仕切って二つの間としても利用可能。
- ソーテルヌのジュレを冠し、パン・ド・エピスのメレンゲやソーテルヌでコンポートした金柑、ボンディファームのリーフを添えた「フォワグラのテリヌ」。合わせる酒によって、前菜にもメインにも、あるいはデザート代わりにもなる。
- 「翠林」謹製「フカヒレの姿煮」。最高級のアオサメのヒレを使い、時間と手間をかけて仕上げた中国料理の王。「貴仙」を訪れるゲストから要望の多いひと品。
- 日本ならではの建築美と自然美を体現する空間に、個室を5つ配して。そのうちのひとつ「嵯峨の間」。コースは1名5940円より、予約は1週間前までに。



**仙台国際ホテル**  
 ◎宮城県仙台市青葉区中央4-6-1  
 ☎022-268-1110(販売促進部直通)  
 5F「迎賓室 貴仙」  
 完全予約制(一週間前まで) / 3名より  
 個室(8畳・テーブル席)3室と  
 座敷(30畳・8畳・テーブル席)2室  
 www.tobu-skh.co.jp/

だ。究極の食中酒「伯楽星」で伸びやかに楽しむのもいいが、「貴仙」ならば「ボランジエ・スペシャル・キユヴェ」をはじめとするシャンパーニュとの相性を探るのも楽しい。どこか柑橘の香り、オリブオイルにも似た清爽を含む荏胡麻油と柚子胡椒が、マリァージュの水先案内人だ。盛りを迎えた冬の珍珠・あん肝と鱈の白子は、それぞれ似合いのソースを冠した洋仕立てで、下仁田葱の太い胴にあん肝を射込んで焼き、あんこうの身、蒸したあん肝を三段重ねに。ソースもまた、あん肝ベースのものにポン酢の泡をのせたものだ。白子は、カマンベールとともに西京味噌を加えたベシヤメルでグラタンに仕立て、仙台味噌のパウダーをアクセントに。両者のとろり、ぼつりとクリーミーで濃い旨みにふと彷彿するのは、「セラ」のスペインリテであるフォワグラのテリヌ。ここ「貴仙」なら「セラ」や「翠林」の料理を採り交ぜてコースを組むこともできるから、刺身を前菜にシャンパーニュと純米酒の封を切り、フカヒレを

メインディッシュに紹興酒とピノ・ノワールを傾け、コースの最後をフォワグラのテリヌとソーテルヌ&大吟醸で締める、なんていう離れ業も楽しめる。「貴仙」のすべては、「貴仙」を訪れるゲストのためにあります。不可能はありませんが、「否」はない。むしろ、ゲストの皆さんの忌憚なき意見や正直な要望が、新しい料理やおもてなしのアイデアの源になっていきます。例えば、酢飯を小さく握った「シャリ王」。コースの前半、お造りをお楽しみ戴く際、お浸ぎ代わりに「手前すし」にして召しあがりたいたい、という方からの要望によるもの。なるほど、とその後他のご宴席にもご提案したところ、予想以上に喜ばれました(大沼幸夫料理長)。「仙台国際ホテル」が内包する食の愉しみすべてを一堂に出来る迎賓室であり、未だどこにもないもてなしの在りかたを創出するラボラトリーでもある。「貴仙」では、どんなに我が儘なゲストでさえ瞳目するような自由闊達が、悠々と実現されている。

まだ、切り札を隠し持っていたのか。ゲストの奔放なリクエストに二つ返事で応える寛容さが何よりの魅力である「仙台国際ホテル」だが、時に、その奔放を軽く上回る大胆な提案を仕掛けてくるから心憎い。

月見窓に銅板葺きの庇、アーチ状の欄間。とりどりの木材の趣きを活かして組まれた、教習屋造りの空間。一面の窓の外には、四季に彩る樹々を背に枯山水を配した日本庭園が佇む。「貴仙」は、ゲストの望んだ日にしか開かない完全予約制の迎賓室である。その厨房を統べるのは、大沼幸夫料理長。ここに展開されているのは「もてなし」の新たな在りかたを探究するような、実験的かつ革新的な遊宴だ。

大和町の新たな特産物である「伊達いわな」。この大ぶりを身を、大沼料理長は柚子胡椒を加えた荏胡麻油にとぶりと漬け、70℃から75℃の温度でゆつくりと火入れした。いわゆるコンフィの技法だ。イワナ自体が持っている旨みの水分を中に閉じ込めながら身全体に行き渡らせ、しっとりふくらとした食感に。ぱりぱりに揚げ焼きした皮、種々の薬味がアクセント