



10



13



11



12



6



9



8



7

6. ドレスアップしたゲストたちを、会場に存在するすべてのファクターが楽しませる。東京では東京スカイツリー、仙台ではサン・ファン・パウティスタ号で、中川浩司料理長の氷彫刻が会場中からシャッター音を集めた。

7. ギャルソン&セルヴーズたちによるできたてのサーブや的確な説明も、美食をより楽しめる重要な要素。

8. 晩餐会会場の隣室に厨房を設け、仕上げの火入れや盛り付けを行うシェフたち。水面下の白鳥のごとき、知られざる努力。

9. 料理ひと皿ひと皿に合わせたフードペアリングでワインをサーブ。日本酒「水鳥記 第二章」やシェリー「アモンティリヤード」など、ワインにとどまらない大胆な提案も。

自信と確信を生むものだった。成功の昂揚冷めやらぬ一週間後の3月6日には、『仙台国際ホテル』9回目となる「サイ・イエン グアン ソプラノリサイタル& デイシブルディナー」を開催。魅惑のコロラトゥーラ・ソプラノが堪能できる彼女の代表曲「愛する小鳥よ」はもちろん、まさに聖女のような優しさと荘厳さで響くシューベルトの「アヴェ・マリア」、プッチーニの「蝶々夫人」よりアリア「ある晴れた日に」と、そこからインスパイアされて生まれた「慕情」など、実に聴きどころと聴きごたえに満ちたステージだ。美しい旋律に胸を満たされたまま、デザイナー会場へ。シェフの手元からわずか数十秒でテーブルに届く

新たな味の発見は、人間にとって新たな天体の発見にも勝る幸福である。しかし、その天体が満天のごとくきらめく夜を年に幾度も経験することは、冒頭の言葉を綴ったブリアン・サヴァランでさえなかったに違いない。そしてその小宇宙は、パリでなく、N.Y.でなく、そして東京でもなく、ここ仙台から発信されている。いまや東北屈指の美食ホテルとして知られる『仙台国際ホテル』だが、その存在がいよいよ都下でも脚光を浴びる日がやってきた。2月28日、『東武ホテルレバント東京』にて開催された「味惑のガラディナー」だ。中村善二統括総料理長率いる『仙台国際ホテル』のデイシブルとソムリエ、精鋭のスタッフたちが現地へと出張、現地のスタッフとともに『東武ホテルレバント東京』史上初にして最大のデイシブル晩餐会を開催したのだ。珠玉のアミューズやカクテルパフォーマンスなど、開場の瞬間からすべてはフルスロットルの仙台クオリティ。活気に満ちた音と香りをゲストがダイレクトに体感でき、できたての瞬間を逃さず味わうことができるライヴキッチン形式のデイシブル・ダイニングにも、初体験のゲストたちは大いに沸いた。美食に慣れ、サービスに目の肥えた『東武ホテルレバント東京』のゲストたちが驚き、喜び、喝采する姿は、開催に関わったすべてのスタッフたちに大きな

料理は、温度や火入れの加減もできたて最高のタイミング。その美しさに目を奪われ、おいしさに言葉を失う我々に、厨房の中村統括総料理長による詳しい解説がモニターに映し出され、エンタテインメント性も抜群。食事ほど五感すべてを喜ばせる快樂はない。それを、進化し続けるデイシブルディナーが大いに実感させてくれた。ひとりひとりのスタッフの気配りや向上心は、小さな星の輝き。しかしその輝きが美しい軌跡を描いて集まれば、天の川のように多くの人を感動させる大きな輝きとなる。そしてその輝きはいつしか大きな求心力を持つ宇宙になる。世界が仙台を中心に回る日も、そう遠くはない。

料理は、温度や火入れの加減もできたて最高のタイミング。その美しさに目を奪われ、おいしさに言葉

まばゆいばかりの、食の悦び。
たゆまぬ進化は、世界を惹きつける

仙台国際ホテルの職人たち 128



1



2

1. 「サイ・イエン グアン ソプラノリサイタル& デイシブルディナー」は仙台での開催が全国的な評判となり、『東武ホテルレバント東京』、『宇都宮東武ホテルグランデ』でも開催される運びとなった。

2. 3月6日には『東武ホテルレバント東京』の洋食料理長・佐藤均氏が『仙台国際ホテル』へと入り、2週連続のコラボレーションを果たした。

- 10. ヴィアンド「国産牛のハンガリーシチュー」には村田町ボンディアファームの野菜をたっぷり添えて。食べ進めるうちにサーブされるフランス風ポテトグラタン「ドフィノワ」は、熱々をすぐに味わって。
- 11. ポワソン「桜鯛の天火焼き 地蛤と菜の花のソース」。ふっくらしっとり絶好の火入れを得た桜鯛を、目の覚めるような青々しい菜の花の風味、蛤の旨みで楽しむ。
- 12. オードブル「春の彩り」。紅くろり大根で巻いた毛ガニ、玉葱とベーコンの旨みを焼き込んだシフォンサレ、ホワイトアスパラガスのピクルスなどをオマールとアスパラガス、2色のソースで。
- 13. 「熟成フランス産フロマージュ」。金柑のコンポートや蜂蜜、かぼちゃのテリーヌなどと合わせ、「シャトー・ラフォリ・ペイラゲ」とともに。



澄んだ琥珀色と香りを最大限に楽しめるようフルートグラスで供される二度焼きコンソメ、オリジナルティーが香る塩パイ包み焼きの黒毛和牛など、『仙台国際ホテル』発の提案をふんだんに盛り込んだ晩餐会は、『東武ホテルレバント東京』のゲストにも大好評を博した。



晩餐会の会場で、ライヴで調理を行うデイシブルダイニングは、『東武ホテルレバント東京』でも初の試み。五感を刺激する動きと音と香り、すぐさまテーブルに運ばれるできたての味わいに、会場からは絶えず感嘆の声が上がっていた。



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/



5



4



3

3. 「メインディッシュのあとのフロマージュ、そしてデザートまでしっかりと楽しめる構成に」が総支配人である野口育男が提唱するフルコースの在りかた。

4. ベネシアンホールによるシェリーのサービスは、『東武ホテルレバント東京』でも人気を博した。

5. ホワイエでは、シェリーやカクテルとともにアミューズを。小さなポジションに渾身の技とセンスをこめて。