



4「仙台牛の塩釜焼き」。蓮の葉に包んで塩釜焼きにした牛肉は、胸のすくような香りをまとう。※5との選択制



3「伊勢海老の葱ニンニク蒸し」。人気の素材である伊勢海老はリクエストに合わせ、さまざまな調理法で。



2「フカヒレの姿煮」。モウカザメのヒレ280gを幾日も掛けて仕込む。乾貨料理の決定版。



1「前菜盛り合わせ」。鯛の燻製や活帆立貝の麻辣醬包み、鮑とそら豆のゼリー寄せなど7品。



「太公望コース」
15000円(サービス料込・税別、2名〜)予約制
「翠林」料理長である羽田 満がそのゲストひと組ひと組に合わせてオーダーメイドするおまかせコース。素材や調理法、品数、楽しみかたといった細やかなリクエストに応えつつ、リクエスト以上の満足を約束するコースを組み立てる。



「翠林」を統べる料理長・羽田 満。中国全土のみならず、フレンチ、イタリアン、日本料理など世界各国の料理素材や手法を貪欲に研究し、「翠林」オリジナルの中国料理に昇華する。



10「デザート」。マンゴー杏仁、胡麻団子、花餅。



8「比内地鶏のスープ」 9「黒ニンニク炒飯」。比内地鶏、貝柱、人参、クコの実などが入った薬膳スープ。白菜の甘みが秀逸。10年物の黒ニンニクを使った炒飯はファン多し。



7「ハタの麒麟蒸し」。その日の新鮮な白身魚を使った蒸しもの。カサゴやホウボウなども。



6「鮑の二種造り」。生の鮑と乾し鮑、異なる二つの旨みを存分に味わう。



5「鴨の塩水煮」。桂皮や八角、五香粉をお腹に仕込んで4日間塩水に漬け、1時間40分かけて蒸す。※4との選択制

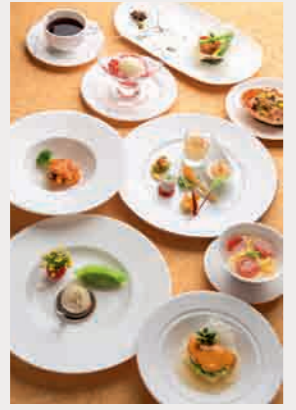


紹興酒はもちろん、コースの内容に合わせたドリンク提案が魅力。ワインやシャンパーニュ、時にはシェリーといった大胆な提案で中国料理の新たな味わいを拓く。

中国料理自由自在。 オーダーメイドコース 「太公望」の悦び

中国料理といえば、菜谱からとりとめなくチョイスした料理を大皿から気ままに取り分けて味わう、というスタイルが未だ主流ではあるが、ここ「翠林」に限っては、コースで楽しむことを最上のおすすめとしたい。特に料理長・羽田満に全権をゆだねるおまかせコース「太公望」は、いちど体験したゲストなら必ずリピートしている「翠林」の真骨頂コース。おまかせ。とは言いながら素材や調理法のリクエストには「否はなし」とばかりに悠々と応えてくれるし(そりゃあ、フカヒレ尽くしや乾貨尽くし、といった極みのオーダーならそれなりの価格にはなるけれど)、菜谱にある料理の組み合わせでコースを組み立てるのは

てたハタは、羽田料理長の包丁の冴えも見事だ。通常なら食事の脇役であるスープも、比内地鶏の壺蒸し仕立て。黒ニンニク炒飯との相性も抜群だ。
前菜からデザートまで、まるでジェットコースターに乗せられたようなダイナミズム。味わいにただただ没頭し、耽溺し、翻弄されることがこれほど楽しいとは。アラカルトで味わう以上の我が儘を受けとめる包容力と、とめない料理への志ともてなしの心。「翠林」のすべては、この「太公望」に映っている。



ランチコース「楊貴妃」
2800円(平日限定・2名〜)
前菜の盛り合わせからデザートまで、約8〜10品で構成される、2ヵ月ごとに替わるランチコース。「太公望コース」の片鱗が窺える創作的な味わいが楽しく、食後感の良さも魅力。まずはこのランチコースから、「翠林」のコースの魅力に触れてみるのもおすすめです。



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/
5F 中国料理「翠林」
11:30~15:30、17:00~22:00