



試食会はランチ・ディナーどちらの時間帯も予約可。珠玉のアンミューズ・プーシェ、スープ、メインディッシュ、デザート5品構成で、ワインなどの飲みものもたっぷり楽しめる。ふたりの思い出やエピソードにちなんだサプライズが飛び出すことも。



仙台国際ホテルの職人たち | 30 |

今日はふたりのために。 そしてすべては、 ふたりの大切なひとたちのために。

ちの満足度がすごく高い。新婦・新婦の元へは、ふたりが驚くほどに「料理がとてもおいしかった。心こもった披露宴だった」との感想が届くというのだ。もてなしのベースにとびきりおいしい料理があり、それに伴う上質なサービスがあり、幸福な時間をより幸福なものに、という真心がある。その核心ともいえるべきものに、ブライダル相談会では出会うことができる。

ウェディングは、新たな結びつきを得たふたりにとってのセレブレーションであると同時に、ふたりが大切に想う人々への最初にして最大のもてなしの場である。近年、そう考えるカップルはますます増えており、それに伴い『仙台国際ホテル』への需要も増すばかりだ。なにしろ、『仙台国際ホテル』でのウェディングは、主役であるふたりはもちろん、来賓た

ウエディングは、新たな結びつきを得たふたりにとってのセレブレーションであると同時に、ふたりが大切に想う人々への最初にして最大のもてなしの場である。近年、そう考えるカップルはますます増えており、それに伴い『仙台国際ホテル』への需要も増すばかりだ。なにしろ、『仙台国際ホテル』でのウェディングは、主役であるふたりはもちろん、来賓たちの満足度がすごく高い。新婦・新婦の元へは、ふたりが驚くほどに「料理がとてもおいしかった。心こもった披露宴だった」との感想が届くというのだ。もてなしのベースにとびきりおいしい料理があり、それに伴う上質なサービスがあり、幸福な時間をより幸福なものに、という真心がある。その核心ともいえるべきものに、ブライダル相談会では出会うことができる。

- 1.メインディッシュはポワソン・ヴィアンドあわせて5種の料理から好きなものをチョイスできる。「石巻産スズキのポワレ生姜風味の焼き茄子ビュレと香草ソースボンディアームの農園野菜のローストを添えて」
- 2.豊富なシャンパーニュやワイン、時に日本酒などの提案も料理やふたりの好みに合わせて。シェフソムリエとの会話から、料理の味わいやその日の気分に最適な一杯を導き出してもいいし、アンミューズの多彩に任せ何種類かを少しずつ楽しんでいい。
- 3.ディナータイムのデザートにはフランベサービスで人気の「チェリージュビレ」が登場。甘やかに芳しい香りと音、炎の演出は披露宴にもふさわしいドラマティックさ。
- 4.『セラン』のコース、そしてさまざまな会食や晩餐会で評判のアンミューズ・プーシェ。「松茸のすり流し」「有機人参のムース&ウニ」「秋刀魚のタルティエヌ」「三陸産鮎の柔らか煮肝ソース」「ジャンボンベルシェ&ピクルス」「宮城野ポークのリエット」「フォアグラのマカロン&レモンのコンフィチュール」
- 5.多忙なふたりのため、通常のコースよりもやや時間を短縮した5品構成。しかしその分ボリュームは大きめで、十分に満足できる仕立て。「国産牛ランプ肉の備長炭焼き削りたて薬来山菜と黒胡椒の香りボンディアームの農園野菜のローストを添えて」



『仙台国際ホテル』でウェディングを行ったふたりには、半永久的に利用できる「Lavieカード」を進呈。ホテルでの宿泊や食事、ショッピングで特典が楽しめる。結婚式を機にホテルやレストランの常連となった人、記念日を過ごす人も多く、活用度は高いという。また、今秋、リニューアルオープンする「平成の間」には、シェフたちがその会場で調理を行うディシプル・ダイニングが設けられる。料理の音や香り、いきいきとしたシェフたちの手さばきなども、来賓の方々の喜ばせる大いなるアトラクションの役割を務めるだろう。

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/

ウェディングサロン
 ☎022・713・6300 (直通)
 ◎10:00~19:00
 www.sendaikokusai-wedding.com