



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だろう。

『仙台国際ホテル』のブライダル相談会、「会」とはいえゲストの都合に合わせて対応するブライベイトなスタイルだから、ぜひ試食会のための時間をしっかりと訪れてほしい。ブライダル相談に付随する試食会といえは通常は、文字通り披露宴で供される料理の一端を「試食」するものだが、『仙台国際ホテル』のそれは全く意味合いが異なる。本番の披露宴と変わらないクオリティの料理やサービスを、ふたりが招く来賓の立場で楽しみ味わってもらうことが第一の目的なのだ。メインダイニング『セラン』での試食会は、宝石のようなとどりのアンミューズとワイン選びから始まる。料理はスタンダードな「セラン」の味わいそのもの。厨房からできたてが秒単位で卓上へと届く瞬時性もまた、ディシブル・ダイニングやフランチサービスによって「そのもの」が披露宴で体現される。そして、ふたりにとって、この試食会もまた良き思い出のひとつにして

ほしい、というスタッフたちの願いから生まれる、オンリーワンのサービスやサプライズが時を彩る。試食会で、ふたりが抱いた体感。それが、ふたりの披露宴に来賓の方々が抱く体感である。おいしさを、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」

- 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』でウエ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ブル・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/

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