



究極の薄さで層を成す生地、その繊細さがミルフィーユ最大の魅力。その生地がクリームや果汁を吸って食感を損なわないよう、仕上げた後すぐに味わってもらえるようディシプル・ダイニングで調製する。



最高の焼きあがりを実現するために、手入れの行き届いた銅のフライパンを使用。外側は香ばしくクリスピーに、中はジューシーなレアに。



牛すねのミンチや骨、鶏のミンチとパイオン、ミルポワなどを4日間煮込んだビーフコンソメ。一滴の脂、一片の濁りもない澄み切った琥珀色は、そのまま味わいのビュアさを物語っている。



華やかなデセルはコース料理の最後の主役。これを最大の楽しみに出席する女性のゲストも多いという。



**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

一瞬ごと、一人ずつの丁寧で確かな仕事。その積み重ねは、すべてゲストの喜びのためにあるのだ。

すべては、一瞬だ。一瞬一瞬を慎重に、精緻に積み重ねることで、永遠の想い出となる感動は生まれる。時に爆発的な華々しさで。時に、しみじみと噛みしめるような静けさで。

薄紅葉の10月、「仙台国際ホテル」にある大小15のバンケットの中でも最大規模の「平成の間」が、大きくリニューアルされた。白とダークブラウンをベースカラーにした、ミニマルなモダン・デザイン。可動式のコーナートップをデフォルトで備え、ディシプル・ダイニングの可能性がさらに広がったのだ。料理のおいしさで知られる「仙台国際ホテル」、その価値をもう一段高めるのが、ディシプル・ダイニングの存在。通常の会食でも、会場のすぐそばに第二のキッチンを設け、できたての味わいを秒単位の即時性でゲストのテ

ーブルに届けているが、ディシプル・ダイニングでは会場内にキッチンを設置。まさに目の前のできた味が味わえるのだ。料理は五感で味わうもの、とはよく言うが、このディシプル・ダイニングをこの当たりにすると、その意味が実によく分かる。シェフたちのダイナミックかつ繊細な調理、炎による演出が目を楽しみ、広がりがこめる芳しさに鼻をくすぐられ、

変化する音に耳を奪われ、熱気から、こんなにも煽られる。ウエディングパーティーなどでも、以前は「主役のふたりが不在の間も座持ちする」と人気だったものが、今では主役のふたりが「私たちも楽しみたい！」と同席のもとで行うことが増えたという。

4日かけて仕込み、サーブ直前の仕上げによって生まれたできたてのビーフコンソメ。その透명한琥珀色にひそむ馥郁たる香りと味わいは、旨みとは何かを改めて感じ入るほど。とびきり高い熱伝導率を誇る銅製のフライパンで焼きあげ、フランベしたフィレステーキ。澄ましバターと肉の香ばしき、コニヤックの甘い香りが渾然となったこのメインディッシュを味わううちにサーブされるドフイノワ(フランス風ポテトグラタン)も、ぐつぐつの熱々だ。デザートには、吹けば飛ぶほどに儚く繊細な生地を重ねたミルフィーユや、炎の芸術チェリー・ジュビレ。どれも、我々ゲストの目の前で調理されることで、シェフたちが「一瞬」に魂を込めた火通りや温度、ソースやクリームとの鮮やかなマッチングが最高の状態で味わえる。「おいしく味わってもらうことを追求したら、このスタイルになった」とムッシュ・中村総料理長は笑う。その号令のもと、たくさんの料理人とソムリエ、セルヴァールたちが心ひとつに動く。



中村善二総料理長の挨拶と発声によるステーキフランベは、パーティーの最高の演出。パーティーの主催者もまた、スタッフたちにとっては大切なゲスト。多忙の中でも大いに楽しんでほしい、ときまざまに心を砕く。

仙台国際ホテルの職人たち | 31 |

## ディシプル・ダイニングに新たな展開。 ウエディング・パーティーが、さらに進化する



- 上. ライトダウンした会場で、甘やかなリキュールの香りからせんを描く青い炎が鮮やかに浮かび上がる。「チェリー・ジュビレ」は、メインダイニング「セラ」でも人気のデザート。
- 下. シェフの手によってしっかりと仕上げられた料理が、間髪入れずセルヴァールたちの手によってゲストにサーブされる。その速さは、まさに秒単位。



料理のおいしさを最大の理由に「仙台国際ホテル」でのウエディングパーティーを決めるカップルが増え、ディシプル・ダイニングもさらに需要が高まっている。リニューアルした「平成の間」が、その主会場だ。