

# 『セラン』の宝石を味わう



コース「ナチュラル」(10800円)のアミューズ・ブーシュ。手前より「石巻産穴子の寿司仕立てティムットペッパーの香り」「フォアグラのマカロン&ソーテルヌのジュレとレモンのコンフィ」「じっくりとローストした有機人参のムース&ウニ」「軽く炙った鱈の白子のマリネ 梅風味&自家製唐墨」「竹鶏あかたまごのウツプブレイエ&オマール海老のビスク」「カリフラワーのパヴェ&炙り槍鳥賊 シェリービネガー風味」「三陸産鮑のすり流し」

『セラン』のアミューズブーシュ。それは、微細にして偉大な、フルコースの前のワンディッシュュフルコース。ともすれば、『セラン』を楽しむ上での一番の贅沢といえるのかもしれない。



素材選び、調理、盛り付け。中川シェフの繊細が、すべてに行き届く。

まっさらな味覚と胃に鮮やかな刺激を与え、五感を活性化するための、これから始まるフルコースのために、食欲と期待を膨らませるもの。アミューズブーシュとはそんな役割を担うものだ。しかし『セラン』のアミューズブーシュは、そこに留まらない。ひと口サイズの中に、恐ろしいほどの繊細が詰まっている。ポジションを大きくすれば、それぞれ一皿のアントレとして成立するほどだ。できることなら、この7つの宝石ひとつひとつに合わせた酒の提案とともに、じっくりこのアミューズを味わう夜があってもいい、とさえ思う。

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」

「まずは、三陸産鮑のすり流しからどうぞ。できたての、しっかりと冷えた状態で味わって戴くのが最高です。」



右 コースの進行や展開、ゲストの要望などに合わせ、さまざまなマリァージュを提案してくれる。フルコースにグラスシャンパーニュ1杯とグラスのハーフサイズで4種の味わいが楽しめる「ペアリングセット(5400円~7020円)」も要望が高い。  
左 ワインをはじめあらゆる酒に精通し、新たな提案を開拓し続ける笠間 修シェフソムリエ。ほんのひと口サイズのアミューズに、究極の繊細を込める中川浩司料理長。ふたりのコンビネーションが生み出すゲストひとりひとりの最適なマリァージュが、『セラン』の個性だ。



ジビエやシャルキュトリーも、『セラン』ならではの仕立てとマリァージュで。「ラカン産仔鳩のローストと自家製ブーダンワール 林檎のコンフィチュール添え ボンディファームの農園野菜のローストと共に」。ソースに使用した鴨のジュと鳩の血の風味を、ドメーヌ・フリーエの「ブルゴーニュルージュ ヴィエイユ ヴィーニユ(グラス1512円)」で受けとめる。

## クリスマスディナー2016

12月21日(水)~25日(日)  
要予約 ペアで2万5920円

『セラン』ならではの息吹を込めたクリスマスディナーは、宮城が誇る地場食材と選び抜いた食材が共演する華やかなフレンチのフルコース。渾身のアミューズで幕を開ける特別な時間を特別な人と。



**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「セラン」**  
 ランチ/11:30~15:30(L014:30)  
 ディナー/17:00~22:00(L0コース20:30、飲物・アラカルト 21:30)  
 ※定休日/月曜(祝日は営業)  
 ※テーブル席40席(個室/6~12名[1室])

東	イムス明理会
南	仙台総合病院
西	仙台国際ホテル
北	SS30

セフインレブ ● 河北新報社 北目町通