



コースの前菜に登場する「オードブル盛り合わせ」(一例)。内容はコースやその日によって異なるが、旬の食材が競うように集う。リンゴの金砂揚げ、スワイガニとウニのジュレ寄せ。辣白菜(ラーバーツァイ)の干し柿巻き、蒸し鶏の胡麻ソース、フカヒレの和ダシ煮、蒸し鮑の梅ソース、豚足の寄せもの、クラゲと白キクラゲの和えもの。



「翠林」の厨房を統べる羽田 満料理長。乾物や漬物、調味料などさまざまな素材を自作し、無二の味わいを生み出している。



コースの締めくくりであるデザートにも、前菜と同じだけの力と心を込めている。さくさくのスーピン、金華ハムを使った大根パイ、もちもちの金魚餅、胡麻団子、桃饅頭。器ごと味わえるパパイアの冷製薬膳デザート。



コース料理の進行を取り払い、アラカルトのように皿を並べて楽しむのも賑やかでいい。「吉次の藻塩蒸し」「黒毛和牛の黒胡椒炒め」など、繊細にして大胆な料理をたっぷり。シャンパンはグラス1800円〜、ワインはグラス800円〜、紹興酒グラス700円〜、日本酒一合700円〜。

仙台国際ホテルの職人たち | 33 |

主菜にも勝る前菜が中国料理の自由さを拓く

「翠林」における前菜は、主菜がサーブされるまでの単なるおまけや露払いではない。むしろこのひと皿が、どんな主菜にも勝る今宵一番の酒肴となるかもしれない。前菜が届いたテーブルに、小さく感嘆の声が上がる。小さなジュエリーを8つ並べたような麗々しい盛り合わせだ。ひとつひとつの料理の説明を聞きながら、「とりあえず」とオーダーしたビールを脇へ寄せて、シャンパンにしようか年代物の紹興酒にしようか頭の中で迷う。こんな時はソムリエに訊くのが一番だ。シャンパンに紹興酒はもちろん、宮城の地酒とも相性が高いことなどをプレゼンされうがうがうしている一同に、「グ

ラスでお持ちできるものがありますので、数種類を並べて一度に味わい比べるのも楽しいですよ」と最上の提案が。さらには、通常ならコースの順番通り、食べるペーシを鑑みながら、銘々皿に取り分けたスタイルでサーブしてくれるのだが、それもこちらの希望に合わせてくれるという。例えば次の料理を遅らせて、この前菜をじっくり酒と共に味わうもよし。アラカルトのオーダーと同じように、前菜の皿と主菜の皿を全部一堂に並べてあれこれつまむもよし。コースの中の料理を別なものに差し替えたり、アラカルトをプラスしたり、というオーダーの変更も大いに可能だという。前菜が有する料理としての本格が、より自由な愉しみかたの扉を開いてくれたのだ。

甘酸っぱいリンゴを金砂揚げにしたピンチオスで食欲が目覚め、清湯のジュレで寄せたスワイガニとウニで舌が酒を欲する。白菜の甘酢漬け・辣白菜(ラーバーツァイ)をあんぽ柿でくると巻いたものは、究極の箸休めといったところか。蒸し鶏の胡麻ソース、ク

ラゲと白キクラゲの和えものといった中国料理の定番も、仕立ての丁寧さがよく表れている。意外だったのは、フカヒレ。八角を仕上げた和ダシで煮込んであり、山椒を効かせた葱と青梗菜のソースを添えてあるのだが、これが冷製のフカヒレの滋味と食感をひきたて、実にうまい。ふつくと蒸した鮑には梅ソース、豚足の寄せものにはパクチーと、相性の妙味はすべての料理に通じている。単体でも十分にうまい料理をさらに一段格上のものにする手間と工夫が、わずかに口の大きさに満々と詰まっているのだ。



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」
 ☎ランチ/11:30~15:30 (L014:30)
 ディナー/17:00~22:00 (コースL020:30、ドリンク&アラカルトL021:00)
 ☎ランチ/コース2800円〜 ディナー/コース5000円〜
 ※いずれも2名から
 ☎無休 ☎60席
 ※表示の料金は全て税別



窓の外には竹林が。4名~20名まで利用できる個室も。