

仙台牛たん、その極みを目指して。



「仙台名物牛たんの備長炭焼きと低温でじっくりコンフィにした牛たんシブレット風味 村田町自然環境循環型農法「ボンディファーム」の農園野菜のローストとキャベツのマリネ」。「セラン」のディナーコース「ナチュラル」のオプションとして選べる。



前菜「志津川産活タコと軽く燻製をかけたホヤのマリネ こだわり新鮮野菜と生海苔のジュレとともに～春の彩り～」。生のままの足、浅く茹でた吸盤の食感の違いも楽しいタコ。殻のまま茹でた後スパイスでマリネ、サラマダーで炙り、燻製にしたホヤは、くさみが全くなく、シャンパーニュとの相性も最高。

仙台における「牛たん」は、名産物であって特産物ではない。「仙台牛たん」の歴史と牛肉の流通事情をひもとけば納得できることではあるのだが、全国的にも高い食糧自給率、地産地消への熱意を有する宮城の料理人たちにとって、「仙台名物の牛たんが食べたい」という無邪気なニーズはある種、痛いところを突いている。二重、

三重の矛盾を孕む難題なのだ。「仙台」といえば、やはり牛たんでしょう。

食通で知られる東京在住のゲストの言葉に、『セラン』の中川浩司料理長は改めて牛たんという素材の意匠を考えたという。牛たんという素材の特性上、「仙台牛」をビックアップするのはいりんな意味で不可能に等しい。しかし、黒毛和種に限定して良質なものを選びすぐることができ、求める価格ラインは何とかクリアできた。

さて、問題はその調理法だ。多くの人が望む「仙台牛たん」とは、いわゆる牛たん焼き専門店あの味だ。炭火で炙った独特の香ばしさ、ぷりっと跳ねるような弾力、ほとばしる肉汁。それをいかにフレンチで凌駕するか、また、それ以外の牛たんの魅力をいかにフレンチとして引き出すかが、今回のテーマとなった。

「仙台といえは牛たん」という言葉への回答は、前菜から既に始まっていた。仙台には、牛たん以外にも味わってほしい旬のおいしさがたくさんある。金華そばに三

陸ひがしもの、松島牡蠣、開上の赤貝……。海幸だけでも数え上げればきりが無いが、これら宮城が誇る素材が、未だ一部の食通にしか知られていないことにも今回、改めて気づかされた中川シェフは言う。だから、この「ナチュラル仙台牛たんヴァージョン」の前菜は、まさにいま旬を迎えた志津川のタコと、はしりのホヤが主役なのだ。

メインの皿には、先ほどのテーマを体現する2種の牛たん。ミネラルたっぷりの塩で3日間漬けた牛た、塊のまま備長炭で炙った牛た



「セラン」中川浩司料理長。「牛たんという食材、そして、仙台を訪れるお客さまが何を求め、何を楽しみに来てくださるかを改めて考え直すいい機会となりました」

んは、香ばしさもさることながら脂の口どけの良さ、透明感に驚かされる。低温でじっくりとコンフィにした牛たんは、噛めば噛むほど旨みが濃くなる、凝縮の味わいだ。

そして、最後の答えが、セラン特製コンソメ茶漬のテールスープヴァージョン。黒毛和牛のテールでとったスープとコンソメスープを合わせ、大葉入りの焼きおにぎりに注ぐ。いつものコンソメだけのものよりも濃密で、複雑な、テールの旨み。牛たん定食の第二の主役であるテールスープが、この「ナチュラル」でも大いなる存在感を放っている。

「仙台牛たんが食べたい」というニーズに対する、『セラン』からの回答。それは、我々が思い描くあの牛たんのおいしさを王道から追求したものであり、フレンチレストランとしての矜持を示したものの。ここから、新たな仙台牛たんの歴史が始まるのかもしれない。



「セラン特製コンソメ茶漬 黒毛和牛テールスープヴァージョン」。白菜やねぎ、生姜といった和の野菜が、テールスープの脂のおいしさをひきかてる。



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フレンチレストラン「セラン」

ランチ
11:30～15:30 (LO14:30)
ディナー
17:00～22:00
(LOコース20:30、アラカルト 21:00)
※定休日/月曜(祝日は営業)
※テーブル席40席(個室/6～12名【1室】)

