



ある夜会で提供されたbuffetの一角。小海老のグラタン、鯛と北寄貝のカルパッチョ、シーザーサラダなど。今が旬の銀鮭はムニエルにし、ラタトゥイユをソースにして夏野菜もたっぷり味わえる仕立て。宮城野ポークは白ワインとトマトピューレ、フォン・ド・ヴォーで煮込んだプロヴァンス風シチューに。

仙台国際ホテルの職人たち 135

## 平凡なはずのグラタンにひそむ非凡。 ホテルだからこそ叶う「真の贅沢」とは。



菅井敏彦料理長。伝統に根付いた本物のおいしさを真摯に守りながら、若いスタッフたちのアイデアやセンスの発露をも大いに喜ぶ柔軟性を併せ持つ。



安価なものが好まれている。要は、その手間と時間に見合うだけの値付けができない料理なのだ。しかし、菅井敏彦料理長は採算など度外視にして本式を全うする。惜しめない手間と時間を、あたりまえの日常に注ぐ。それがホテルの利点であり、存在意義なのだ、と。

知らなかった。グラタンがこんなに贅沢な料理だったなんて。フランスはドーフィネ地方の家庭料理に端を発するグラタンだが、わが日本では独自の進化・伝播を経て「洋食」を代表する料理となった。家庭でも作られ、またコンビニや冷凍食品などの充実ぶりを鑑みれば、いかにグラタンという料理が愛されているかが分かるだろう。しかし、それゆえにレシピは簡便・簡略化され、本当の「本格」はいっつか忘れられようとしている。老舗の洋食専門店ですら、その本式を全うしている店は少ないだろう。後述するが、グラタンは本式のレシピに則ればおそろしく手間と時間が掛かるものだ。さりながら、主食材としては小海老やチキンといった比較的

溶かしたバターに小麦粉を少しずつ加え、オーブンの中で焦がさないように30分ほどなじませる。さらに沸かした牛乳を加え、ダマにならないよう細心の注意を払いながら練り上げ、オーブンに1時間ほど入れる。それを寒冷紗（濾し布）で濾せば、グラタンソースの片翼であるベシヤメルの出来上がりだ。もう片翼は、卵黄と澄ましバター、エシャロット、白ワイン酢、白ワイン、エストラゴン、白粒胡椒、ローリエ、ノイリーブラットで仕立てたオランダーズ。分離しないよう、細心の注意を払いながらすべてを一定温度で合わせていく。これも寒冷紗（濾し布）で濾し、やはり同じ一定の温度で先のベシヤメルと合わせる。エスコイエが確立したフランス料理における5つの基本ソースのうち、2つがここに邂逅するわけだ。これにエダムチーズを加えたものが、グラタンソースであるソース・モルネとなる。

ルネと絡める。ここからオーブンで30分。菅井料理長は、パーティー会場の進行状況やゲストの様子などをモニターで確認しながら、できたてをジャストの状態でする。驚くのは、この後に控えた別のパーティーや今週、今月といった長いスパンの予定までが、同時に彼らの頭の中を駆け巡り、同時進行で進捗していることだ。

「少数数の料理人で切り盛りする厨房ではできないこと。それができるのが、ホテルの強みです。メニュー作りや素材の仕入れからサーブの瞬間まで、なぜ、その工程が必要か、という理由も含めてブレインを共有するスタッフに質・数ともに恵まれていることが、我々の考える本物の味わいを支えているんです。どんな高級食材だろうと、安価な料理だろうと、おいしさのために必要な手間や時間は変わりません。むしろ、皆さんがいつも食べている料理、日常として食っている食材にこそ、そこまでメジャーな存在になるに至った理由、おいしさの真実がある。その価値を改めて楽しんでもらえることが、『仙台国際ホテル』ならではの醍醐味だと思います」



1 卵黄、澄ましバター、エシャロット、ノイリーブラットを合わせオランダーズソースを作る。卵が凝固しないよう、62℃以下の温度で一定に保ちながら。



2 濾したオランダーズに、やはり濾したベシヤメルを合わせ、エダムチーズを加えソース・モルネに。



3 炒めた玉葱、マッシュルーム、小海老、茹でたマカロニと合わせ、オープンへ。



仙台国際ホテル  
宮城県仙台市青葉区中央4-6-1  
022-268-1110(販売促進部)  
www.tobu-skh.co.jp/