

中国料理『翠林』、寛雅にリニューアル。 ソムリエのイマジナティブな提案を愉しむ



八角や肉桂、香味野菜、そして黒酢や紹興酒のこっくりとした風味が染み込んだ本式の「東坡肉」(3~4人前・3240円)。脂の部分はもうゼラチン質のぶるぶるだ。「バルデスピノ・ドン・ゴンサロ・オロロソ」(グラス・2160円)。



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』
◎11:30~15:30(LO14:30)、
17:00~22:00(LOコース
20:30/アラカルト21:00)
※テーブル席60席(個室/
4~18名[4室])

- 1.「紹興酒やワインはもちろん、日本酒、スピリッツと、どんな酒にも食中酒としての可能性をもたらす。そんなストライクゾーンの高さと多様性が中国料理の豊かさですね」とソムリエ・我妻将太さん。
- 2.羽田 満料理長。「お客さまの“こんなお酒が飲みたい”“こんな料理が食べたい”というリクエストから新たな味わいやペアリングが生まれることが、とても楽しいですね。フレキシブルさ、自由度の高さが『翠林』の持ち味ですから」。
- 3.「北海道産キンキの清蒸」(5~6人前・6480円)。姿のまま12分ほど蒸し、熱々の葱油とタレを回しかけて。「アンリオ・ブリュット・スーヴェラン」(グラス・1944円)。
- 4.「前菜7種盛り合わせ」(1728円)。「ナッツ衣で揚げたマグロ」、「フカヒレの朝鮮人参巻き」、「豚耳とハチノスの重ね蒸し」、「タロイモの蜂の巣揚げ」、「鱈の白子の麻辣ダレ」、「鶏レバーの窯焼き」、「クラゲの酢の物」。「トリンバック・ゲヴェルツトラミネール」(グラス・1296円)。
- 5.ウニをたっぷり使った特製の「海鮮あんかけ炒飯」(1728円)。ベーシックなヴァージョンは1512円。「大七生飴」(グラス・864円)。

「神果」と呼ばれ尊ばれている羅漢果のような、濃茶色のフロア。窓辺には、若き竹林の緑が清々と揺れる。

ノープルで落ち着いた色彩とマテリアルで一新された『翠林』。その立春の提案は、多彩なるアラカルトと食中酒の、奔放かつジャストフィットなペアリングだ。

コース料理でも特に評価の高い「前菜の盛り合わせ」は、アラカルトでのオーダーも可能。広東式に窯焼きにした鶏レバーやナッツ衣で揚げたマグロ、赤酢と麻辣ダレを組ませた鱈の白子など、ひとつずつすべてに精緻な工夫を凝らした料理は、ひと口で頬張ってしまったのが惜しいほどの完成度。ソムリエである我妻将太さんは、この多彩なるひと皿にアルザスの

「トリンバック」を合わせた。「ゲヴェルツトラミネール」というこの品種は、ジャスミン茶や杏露酒などとも共通するアロマティックさがあり、中国料理との相性がとてもいいんです。フカヒレで朝鮮人参を巻いたひと品では、朝鮮人参の漢方的なほろ苦さや香りをさらに心地よく味わえる包容力を発揮。フォワグラを射込んだタロイモの蜂の巣揚げでは、スパイス感のある余韻がまったりとした後口をきれいに洗い、次の料理への希求を高めてくれる。食事全体のスターターとしても、実に優秀な一本ですね」

北海道産のキンキは、まさに旬の盛りといった大きさと身の張り。やはりこの「清蒸」が最高の調理法だろう。

「脂の乗りきったキンキには、アンリオの、至高、ブリュット・スーヴェランを。当店のシャンパニーニユの中でも人気が高く、これに合わせた料理を」とオーダーされるお客さまも多いので、魅力をより高いレベルで楽しんで戴きたく、香菜を使わず仕立ててほしい」と羽田シェフにオーダーしました」

一般的な中国料理店とは一線を画すドリ๊งクリストを有する『翠林』だから、酒を主導に料理が展開することも少なくない。ソムリエとシェフが共に知恵と技を出し合っ、オーダーメイドなサービスを生み出すのだ。

皮つきの三枚肉を丁寧に脂抜き

しながら柔らかく煮込んだ「東坡肉」。この中国料理の王道にして羽田シェフの仕事の真価が宿る味わいには、シェリーの名門・バルデスピノの「ドン・ゴンサロ・オロロソ」を。

「20年熟成のオールドシェリーです。炙った皮目や煮詰めたタレのメイラード感に非常によく合います。紹興酒もいいですが、こちらの方がより深みのある味わいが楽しめると思います」

ウニたっぷりの海鮮あんかけ炒飯には、「大七生飴」を。

「ウニソースのクリーミーさと、生飴のクリーミーさで同調のペアリングを。余韻がすっきりと軽いのも魅力ですね」

伝統と革新を軽々と往来しながら、『翠林』でしか叶わない一期一会の味わいを生み出す。それが羽田シェフの凄み。それを日々身近で体感している我妻さんだから、これまた『翠林』でしか叶わないペアリングを生み出すことができるのだ。



個室も美しくリニューアル。4~5名利用が1室、7~8名利用が2室、最大18名利用が1室。個室料は予約時に確認を。