



176名のゲストが音楽と味わいを堪能した。樋口氏のイメージカラーでもあるスカールレッドをアクセントに配したテーブルコーディネートが美しい。



野口育男CEO。2008年2月に初のリサイタル&ガラディナーを開催。構想から11年間に渡ってその文化的な価値を育て、料理やサーブ、もてなしのかたちをブラッシュアップしてきた。



仙台国際ホテルの職人たち | 39 | 音楽と酒、そして料理の総合芸術。 その集大成と、新たな第一歩

- 5.前菜には、淡雪のように儂い食感のムースが心地よい「タラバ蟹とキャビアのファンタジー」。菅井敏彦料理長の「最初のひと皿ですから、すんなりと口に入り、舌にのる味わいを」という解説が実的確だ。
- 6.味噌のサブレ、青梅のジャムを添えた「熟成フランス産フロマージュ」。「伯楽星 純米吟醸 おりがらみ」を合わせる趣向も個性的だ。
- 7.「スープ・エリゼ」。フォアグラとプレス鶏、トリュフの香気と味わいを凝縮したコンソメスープを、パイ皮でつば焼きに。
- 8.ボワソンの「海の幸のパナシェ ソースコキヤージュ」。貝のジュの旨み濃いソースで味わう真ハタと巻海老、天王寺カブ。「シャトー・カルポニュー・ブラン」とともに。
- 9.ヴィアンド「赤ワインで柔らかく煮込んだオックステールのプレゼ セロリラブのビュレと温野菜添え」。

厨房スタッフとホールスタッフは、素材はもちろんその提供の仕方までが贅の極み。176名のゲストすべてに同時に焼きたてのパイ冠スープレをサーブするために、どれだけのタイミングと呼吸を合わせ、

「すばらしい音楽というものは、彼らの言葉の正しさを、これから会場にいるすべてのゲストが体感するのだ。」

「仙台国際ホテル」を本物のグルメマンズ・ホテルたらしめている真価が、「スープ・エリゼ」に顕著に表れた。1月に逝去した仏料理界の巨匠、ポール・ボキューズのスペシャリテの中でも、最も有名で最も愛されたこの味わいは、素材はもちろんその提供の仕方までが贅の極み。176名のゲストすべてに同時に焼きたてのパイ冠スープレをサーブするために、どれだけのタイミングと呼吸を合わせ、

アペリティブと珠玉のアミューズ・プーシェを味わい、リサイタルを堪能し、いよいよガラディナー会場へ。会の主催であり、11年の歩みによってこの催しを国内でも屈指の芸術的な晩餐会に育て上げた「仙台国際ホテル」CEOの野口育男が乾杯の挨拶を述べる。

2月末の日曜、「仙台国際ホテル」は常とは異なる緊張感に満ちていた。ガラディナーで供される料理、そしてサーブを、本番さながらにシミュレーションする試食会が行われるのだ。いわゆるオペラでいうところのゲネプロであり、皆が「これが本番でも悔いはない」という気構えで臨んでいる。これまでの晩餐会でも同様の試食会が行われ、その度にスタッフたちも大きく成長してきた。全スタッフ、ゲストの視線から同僚たちの仕事を評価し、また忌憚なく批評されることで、よりクリアに自分たちの仕事の努力目標を見出すことができてきたのだ。今回

- 1.リサイタル前、ホワイエに展開されたアミューズ・プーシェ。カナッペやヴェリーヌ、ピンチョスに自家製ジャンボンハムのカーヴィングサービスなども。
- 2.スタッフはみな本番と同じオペレーション、同じフォーメーションで試食会に臨み、わずかな誤差や違和感を洗い出す。
- 3.アヴァンデセルの「フレーズ・ジュビレ」は炎の演出とともに、あたたかく甘酸っぱいベリーと冷たいアイスクリームの競演。
- 4.明るく情熱的なカンゾーネ「オー・ソレ・ミオ」で幕を開けたリサイタルは、実に緩急にあふれた圧巻の舞台。「トゥーランドット」より「誰も寝てはならぬ」といったオペラの名曲はもちろん、「だんだん」の挿入歌だった「いのちの歌」なども聴かせてくれた。



は、出演者である樋口達哉氏も参加しての試食会。世界の美食をめぐってきた彼だからこそその感想が、完成のための最後の1ピースになったことは間違いあるまい。

3月21日、「樋口達哉テノールリサイタル&ガラディナー」。樋口氏の歌声は、表情豊かに抒情的に歌い上げるテノール・リリコと、重厚かつ強靱、輝くようなテノール・スピントを横断する。観客はみな、その圧倒的な表現に魂を震わせ、合間合間で語られるエピソードに心を和ませた。演目の背景に横たわる物語や彼自身が内包する物語に魅せられ、興味を新たにした人も多いことだろう。



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/

「私は常に完全を求めてきた。だからこそ、もう一度挑戦する必要があったのだ」

彼らの目指した総合芸術、その集大成はここに成った。今年3月をもって「仙台国際ホテル」CEOとしての役割にひとつのピリオドを打つ野口にとっても、今夜は万感の思いを込め、全力で臨んだ会だった。今、彼の培った哲学は確かに受け継がれ、ホテル全体に濃く満ちている。だからこそ彼らは、明日を新章の幕開けとするだろう。ヴェルディが齢80を越えてなおオペラに挑んだように。

心を砕いたことか。にこやかに調理に勤しみ、フロアを行き交うスタッフたちは、さながら湖上の白鳥のように、見えないところで最大限の努力を重ねているのだ。

中村善二総料理長や笠間シェフソムリエの解説には、その味わいの歴史や背景といった文化が詰まっている。それらは、樋口氏のオペラへの思いと同じなめらかさで、我々の心へ届く。音楽に酔い、食を愉しむことで、さまざまな国や時代、そして物語の中へと旅することができる。その、なんと豊かなことか。