



他店であればボトルオーダーしなければ味わえないようなシャンパーニュやワインが、グラスかつ最高のコンディションで味わえるのも、この「ペアリング・ディナー」の魅力。

6名~10名ほどの会食に最適なVIPルーム。ノーブルなカラーリングとインテリアが大人の密やかな愉しみを盛り上げる。

清夏の宮城。その味わいを、個性あふれるペアリングで愉しむ

「セラ」ペアリング・ディナー

【メニュー】

- アミューズ・ブーシェ
- 一皿目のオードブル
- 二皿目のオードブル
- 本日の魚料理
- 冷たい口直し
- 本日の肉料理
- シェフパティシエのスペシャリテ
- コーヒー または オリジナルブレンドティー「社の聲」
- フランス小菓子
- ホテルメイドのパン

【ドリンク】

- グラスシャンパーニュ
- お料理に合わせた飲物5種 (ワイン、日本酒etc...)
- ミネラルウォーター

※お一人様でご注文の場合は、お連れ様のミネラルチャージを頂戴いたします。

■料金

一人 ¥16000 (サービス料込・税別)

■時間

17:00~22:00 (LOコース20:30 / アラカルト21:00)

※定休日：月曜 (祝日を除く)

※団体でのご予約はご相談ください



仙台国際ホテル

◎宮城県仙台市青葉区中央4-6-1

5Fフレンチレストラン セラ

☎022-268-1111 (代表)

www.tobu-skh.co.jp/



この夏、コースの料理それぞれに相性最高の酒をソムリエが提案して展開される「ペアリング・ディナー」(1万6000円)がスタート。

味わいは時に、我々にさまざまなヴィジョンを見せる。遠く懐かしい思い出の情景や、映画や写真集で見た未踏の景勝。鮮やかに広がる、現実よりもなお美しい心のヴィジョン。料理と、料理の味をよりドラマティックにふくらませる酒とのペアリングが、我々をひとときの心の旅へと誘ってくれるのだ。

マリァージュがワインを主役とする。口内調味による美しき味わいの化学変化に言及するものとすれば、ペアリングは料理を主役とした、相性の可能性を探るもの。そして、おいしさのコンテクストを読み解く鍵であり、帰結だ。要するに、何故この料理がおいしいのか、そしてこの料理をよりおいしく味わうには何が必要か、という問いに鮮やかな答えをもたらすのが、ペアリングというスタイルなのである。

風待ち月。涼暮れ月。夕刻6時を廻っても日はまだ傾きかけて、夕暮れにはまだしばらくの猶予がありそうだ。口開けに目が覚めるような清涼をくれるのは、いつもの「アンリオ・ブリュット・スーヴェラン」。クリーマーな泡、しっかりとしたミネラルがひと口サイズのどのアミューズにもよく似合う、「セラ」のシャンパーニュの定番だ。

冷前菜には、宮城三陸の夏を代表する素材であるホヤとタコが競演。朝に水揚げされたホヤは丸のまま水から沸かし、ごく短時間茹

でて流水にとる。捌いたら葱を加えたソミユールに漬けてサラマンダーで炙り、風干しに。これをさらに冷燻し、「セラ」が望むホヤの味わいになる。食感ほほ生のジューシーさ、噛むほどにホヤ本来の旨みが湧き出てきて、鼻に抜ける香りはあくまでも甘い。ホヤからすべての雑味を削ぎ落とし、その旨みだけを磨いたような、恐るべき洗練の味だ。焙じ茶で茹でたタコもまた、柔らかさと甘み、香りが増している。青海苔のジュレの磯の風味が、夏のリアスに砕ける白い波濤を空想させる。このひと皿に合わせ抜栓されたのは、タコのエチケットが個性的な「クルード」。

「シチリアの土着品種であるカタラットと、シチリア西部のズイビッポで醸した白ワインです。フローラルな風味と火山性土壌由来のミネラル感がホヤの甘みをふわっと浮き彫りにしてくれる。そして、シチリアは日本と同じくらい、食材としてのタコを愛している地域。

宮城の豊かな食材を、フランス料理の技法と日本的な素材の活かし方を知り尽くした「セラ」ならではの手法で。その料理をより際立たせるペアリングの妙味が、宮城という地、夏という季節をより輝かしく愉しませてくれるのだ。

「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青海苔のジュレ」、「クルード」。料理の流れや仕立てによっては日本酒などもセレクトされる。

ディナー幕開けの「アミューズ・ブーシェ」。人気の人参のムースなど、ひと口サイズのお楽しみには華やかな「アンリオ・ブリュット・スーヴェラン」を。



Higher
さらなる高みをめざして
1



「特撰仙台牛ロース肉の備長炭焼き 黒胡椒ソース 粟菜山葵をアクセントに 村田町ボンディファームの農園野菜のローストとともに」、「シノン・クロド・レコー」。

「石巻漁港水揚げ鮮魚のボワレ 石巻産こだわりトマトのアンティポワーズソース 宮城県産スティッキオのフリットを添えて」、「ラベイユ・ド・フェューザル・ブラン」。