



料理とワインの、美しき共犯関係。
ペアリングで愉しむ冬のフレンチ

ディナーの前菜「軽く炙った三陸塩産ひがしもの農園野菜とともに」(2000円)、「サンセールロゼ2016」(グラス・1300円)。フレッシュなジャルダンが、ロゼとの出会いによって単なるガルニに留まらない存在感を得る。



「仙台国際ホテル」メインダイニングであるフレンチレストラン「セラン」。ソムリエセレクトによるシャンパーニュやワインが料理に合わせて供されるペアリングは、コース料金+6000円と7000円。



ポワソン「石巻産平目のブレゼ 仙台白菜のロワイヤルソース 仙台セリのフリット」。「アルザス・リースリングキュヴェ・テオ2016」(グラス・1600円)。フリットにより甘みと香気を増した仙台セリも好相性。

「ペアリングはあくまでも料理が主役。完成された料理の味わいを、より豊かに際立たせる。あるいは、よりそれぞれのゲスト好みに近づける。それが、レストランにおけるワインの役割です」
ペアリングの面白さとは何か。その問いに、「セラン」を統べるシェフソムリエである笠間はそう紐解いた。

「ワインと料理、その組み合わせの妙味を考えると、私は、同調、対比、補充、中和の4つのファクターをもとにしています。時に寄り添い、時にコントラストを描き、時に不足を補い、時に宥める。そしてそれは単なる味わいだけに留まるのではなく、素材や調理法の背景にある風土や歴史、ドラマにも踏み込むことで、より深く、愉しく、新たなワインと料理の相性に導いてくれる。それが、ペアリングです」

「エシヤロットとベールコンを合わせたフュメ・ド・ポワソンで、とろとろに煮た仙台白菜のソース。シユークルートにも似た仕立てのこのソースには、アルザスのドメーヌ・ヴァインバックが醸したリースリング、キュヴェ・テオを。甘く熟した黄色い果実、アカシアの花の香りと柑橘系の爽やかかつグリップ力のある酸味がソースの甘みをくっきりと描き出し、その甘みが平目の旨みをさらに際立たせます」
ペアリングとは何か。それは、料理と飲物、そしてそれを味わう人とをより親密な関係に導くためにある。「セラン」の愉しみは、このペアリングを供とすること、より深みを増すだろう。

「軽く炙ったひがしものにとまとう火の香りと相性が、実に素晴らしい。さらに特筆すべきは、野菜との相性。紅芯大根やカリフラワー、ラディッシュや芥子菜、山

菜。ビクルスにしたペコロスやトマト。サンセールのロゼの優しい渋みは、野菜たちの爽やかな若草、小さな花のような鮮やかな風味に繊細に寄り添います」
ポワソンには、しっとり、ふっくらとした火の通りが絶妙の石巻産平目のブレゼ。

レストラン支配人笠間 修。支配人、シェフソムリエ、そして「黒子としての最高のおもてなしを」。ゲストとの会話から、そのゲストそれぞれに合わせた多彩なペアリングを提案する。



密なる会食に最適な個室。冬のコースのヴィアレントに登場する仙台牛ロースや黒毛和牛のフィレ、アヴェロンの子羊やシヤランの鴨などには、トリッキーなペアリングの提案なども。

クリスマスディナー2018

12月21日(金)、25日(火)17:00~22:00
12月22日(土)~24日(祝・月)二部制
■17:30~19:45、■20:00~22:15
◎5F フレンチレストラン セラン
◎お一人様 1万3000円
(完全予約制/2名様より)

- 一口アミューズ・プーシェ
- 贅沢な海の幸のマリネ 農園野菜のサラダ仕立て
- 鴨のフォアグラをフランとポワレの二種仕立てで〜セラン風〜
- 秋田県産甘鯛の鱈焼きとオマール海老のポワレ サフラン風味のコキヤージュソース
- 葡萄のグラニテにシャンパンのエスプレマを注いで
- 黒毛和牛ロース肉の備長炭焼き 森の茸のソース 特撰野菜のローストと可愛いサラダのプーケを添えて
- ~サンタクロースからの贈り物~ピスタチオのヌガーグラッセ 赤い果実とともに
- コーヒーまたはホテルオリジナルブレンドティー「杜の聲」
- シェフパティシエより小菓子の土産 ホテルメイドのパン

※価格はすべて税別表記です