

会社奮闘記 @東北

宴会場 客の喜びを追求

仙台国際ホテル 花形部門が復活

メ モ 仙台国際ホテルは1989年、当時の常磐交通自動車（いわき市）などが出資して開業。90年、東武鉄道（東京）傘下となり、2007年に子会社の仙台国際ホテル株式会社運営を引き継いだ。234の客室のほか和洋中のレストランなどを備える。



デザートソースを作るパフォーマンスを披露する近藤さんらホテルスタッフ＝9月18日夜、仙台市青葉区の仙台国際ホテル

仙台を代表するシティーホテルである仙台国際ホテル（仙台市青葉区）の宴会場に、往時の活気が戻ってきた。新型コロナウイルス禍で1年に及ぶ閉鎖の憂き目に遭った花形部門の復活劇。舞台裏には客の喜びを追求し、サービスの高みを旨とするホテルマンの姿があった。

（報道部・小関みゆ紀）

晩餐会で若手が妙技

暗闇で揺れる青い炎に、客が息をのんだ。9月半ば、仙台国際ホテルが開いた「晩餐会」。若手ホテルマン7人によるデザートショーは一番の見せ場だ。火のついたブランデーが、螺旋状にカッティングされたレモンを伝ってフライパンに滴る。熱々のソースは同ホテルが2008年ベリソースに絡み、会場を甘酸っぱい香りが包んだ。シェフが自慢の腕を振る。接客スタッフは最高のサービスを提供する。晩餐会には同ホテルが2008年開始した看板企画。この夜は170人の客を、総勢55人でもてなした。

危機感強め再開決断

コロナ禍の約3年は宴会部門にとって氷河期だった。パーティーや披露宴は激減し、大小15の宴会場を擁する同ホテルは22年3



①晩餐会に向けた試食会。部署を超えてホテルマンが持論を戦わせた＝8月25日夜、仙台国際ホテル
②ホテル自慢のシェフを従え、感謝の言葉を述べる野口社長（左端）



「試食会」本番を検証
追い風にホテルマンたちの心にも火が付く。近藤さんは7月、若手ホテルマンを対象にしたスピーチ大会（全国宴会支配人協議会主催）に東北代表として出場。これまでも40回以上、晩餐会前に欠かさず開いてきた切磋琢磨の場だ。「スープのうまみが出過

「夢を与えるホテル」。人と相対せずとも利用できるホテルが増えた昨今、野口社長は自社の役割をこう語る。「ホテルは文化の担い手。最高級の食と一流のサービスで、仙台をリードする存在でいたい」。志を共にするホテルマンと共に、非日常の時間帯で客を迎える。