



羽田 満料理長。「すべての料理のベースにこの湯がある」

仙台国際ホテル

「湯」よりはじまる。
「湯」にて極まる。



約14時間をかけてできあがった「上湯」。鶏と豚、香味野菜、金華ハムの旨みを凝縮しながら濾過した、澄んだ味わい。『翠林』自慢の「仏跳牆」もこの上湯がベース。



上湯とかえしを合わせた「光麺」のスープは、極上のコンソメスープにも匹敵する究極のシンプル。

「翠林」の厨房の中心にあるもの。それは、すべての料理の味の根源ともいえるべき「湯」の寸胴鍋だ。ひとつは、鶏のガラとモミジ、豚のアバラ、香味野菜で採った毛湯。7時間ほどかけて採ったこの毛湯に鶏胸肉のミンチと金華ハムを加え、さらに7時間ほど沸かさず煮込みできあがるのが上湯。そして、甘みを生まない野菜で採った素湯。アク取りに温度調整、素材のつき足しなどに目配り気配りしながら、「翠林」は一日中ずっと湯を育て続ける。

「中国料理では、炒める・煮るといった調理の際にも湯が欠かせません。水ではなくしつかりと旨みのある湯を使うことで、奥行きのある味わいになる。その湯の実力がダイレクトに乗しめるのは、やはり汁そばです。ね」

そう言うって羽田満料理長が作ってくれたのは、「光麺」。黄金色の上湯にかえし、麺、白髪ネギと又焼のみ。まさに上湯を味わうための一杯だ。このシンプルの極みと、干海老と搾菜、豆板醬、ネギのみを上湯とかえし、麺に合わせた原初スタイルの「上海担々麺」がいま、コースの締めの一皿看板だというのだから、まったくゲストも心得たものだ。

汁そばの定番である「海老入りスープそば」もまた、上湯で



シェアで楽しむ中国料理は、スタッフによるサービスもホスピタリティやエンターテインメントの重要ポイント。「迅速、かつきれいに盛り付けてお楽しみいただくことを心がけています」とマネージャーの黒澤春樹さん。



「気仙沼ふかひれ姿入りスープそば」(6000円)。スープをたっぷり含んだ姿煮。



「気仙沼ふかひれのスープそば」(3300円)。ほぐしたアオザメのフカヒレが麺と一体に。

東武ホテルグループ
 仙台国際ホテル

仙台市青葉区中央4-6-1
 TEL.022-268-1111
<https://www.tobu-skh.co.jp/>

※ディナータイムは110円プラスになります。



詳しくは翠林HPをご覧ください



「光麺」(1500円)。上湯の澄んだ味わいをシンプルに楽しむ。



「上海担々麺」(2000円)。干海老と搾菜、豆板醤、ネギが上湯とスパーク。



「五目焼そば」(1870円)。揚げ焼きした香ばしい麺に具材たっぷりの醤油あんかけ。



「海老入りスープそば」(1980円)。ふりぶりの海老と多彩な季節の野菜を塩味で。

なくてはならない一杯。
 「塩味の料理は、コクの中にすーっと澄んだ味わいがないといけない。だから必ず上湯を使います。逆に、醤油やオイスターソースなどを使う料理には毛湯の骨太さ、力強さが必要。素湯は、ふたつの湯の調整に使用します」
 2種の「ふかひれスープそば」は、毛湯に豚の背油や鶏ガラを加えて乳化させた白湯でじっくりフカヒレを煮込み、醤油味のフカヒレ餡に仕立てて汁そばの上のせたもの。フカヒレ自体に満ちた湯の旨みと汁そばの湯の旨みが重なり、重層的なうまさを生んでいる。「五目焼そば」もまた、湯と乳化の技術が活きた人気料理。海老や帆立、牛肉に野菜といった具材を炒める際に、葱油、鶏油、胡麻油を三重で使い毛湯とともに乳化させる。こうすることで、味わい深く油脂の重さを感じさせない一品となるのだ。
 中国料理というとスパイスやスピード、火力といった派手な側面が目立ちがちだが、湯への仕事は、まるで水面下の白鳥のように地道。しかしこれこそが「翠林」という名店のアイデンティティを支えているのだ。