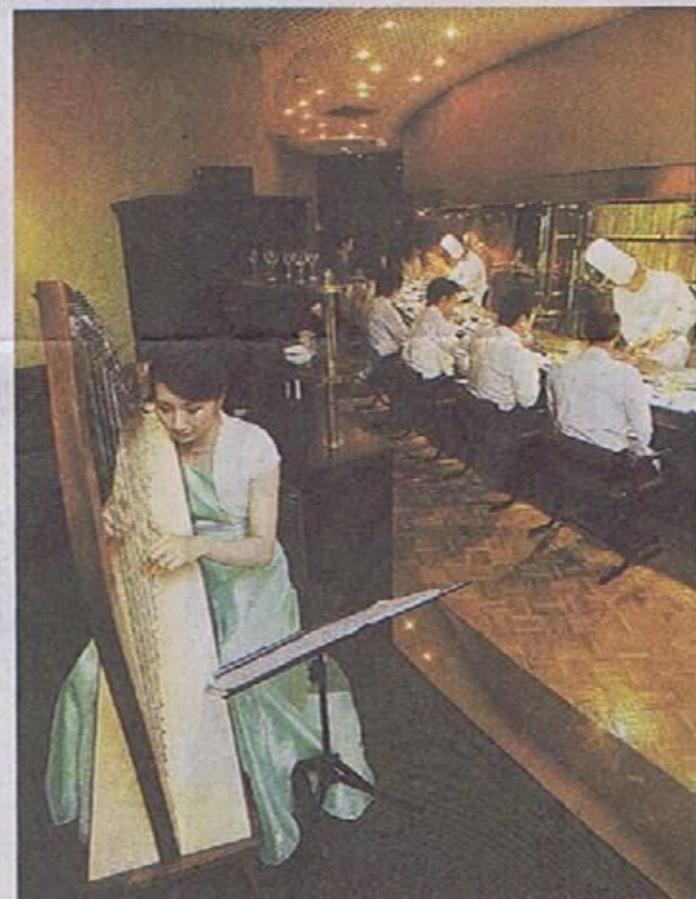


## 極上の空間で至福の時



メモ 仙台市青葉区立町15の3▷午後5～10時。年末年始を除き無休▷カウンター18席、座敷は26席。鉄板焼きコースは1万～1万5000円。肉料理の入らない魚介焼きコース（1万2000円）も。駐車場なし▷022(265)9449。



生演奏が豊かな時間を演出する

目の前で料理人が調理してくれる鉄板焼きの名店だ。毎月第3水曜にミニコンサートを開いていると聞き、お邪魔した。この日の出演はハープ奏者の青山恵さん（グレースハープ仙台）。半円形のカウンターの向こうに日本庭園が広がる和のテイストにあふれた空間。柔らかな音色がさらに高級感を醸し出す。

コースメニューは月替わり。6月の前菜は、ジュンサイ、梅肉ゼリーの

載ったハモ、ニシンの茶そば蒸しなど。番傘に見立てた蒸しエビの隣に、空豆のカエルがちよこん。手間を掛けた料理の中に遊ぶ心が楽しい。木の葉型に細工したカボチャと相まって、器は初夏の詩情で満たされる。冷たいスープは、3日間も煮立てたコンソメと

ビシソワーズ（ジャガイモのポタージュ）のコンビだ。器が古伊万里とくれば、焼き物好きにはたまらないだろう。魚料理を挟み、肉質等級が最高ランクA5の仙台牛を、2通りの焼き加減で味わった。それぞれの食感の違いが、異なるうま味を引き出し、得した気分になった。

松永和夫店長（52）は「他にはない極上の空間で、最高の料理とおもてなしを楽しんでください」と言う。家族の記念日や祝いの席で訪れたい。忘れられないひとときになることだろう。

（倍）



手前右が6月の前菜。左は31年前の開店時から提供している冷たいスープ。奥は肉質等級A5の仙台牛