

Санктペテルブルク

タレオン・インペリアル・ホテル

かつての豪商エリセーエフの邸宅をホテルに改造。最高級の安らぎをコンセプトに、ロシアンホスピタリティと近代的設備で、贅沢な古都 Санктペテルブルクの滞在を提供する「タレオン・インペリアル・ホテル」を紹介しよう。



タレオン・インペリアル・ホテルの外観



高級感あふれる「ラグジュアリー・スイート」

古都の滞在はプチホテルがふさわしい

Санктペテルブルクでは観光客の増大に伴って、ホテルが急速に増えている。しかし、古都 Санктペテルブルクの景観を壊さぬように、また、歴史的な建物を保存するというのもあって、新規のホテル建設は簡単には進まない。そこで、既存の建物の外観はそのままに、内部をホテルに改造した高級「プチホテル」が次々と誕生している。なかでも「タレオン・インペリアル・ホテル」は自他とも認める最高級プチホテルである。

モイカ河岸通りに建つ旧富豪の館

エルミターージュ美術館に徒歩5分、ネ

フスキー大通りには2分というモイカ川に面した最高の立地に建つホテル。かつての富豪エリセーエフの邸宅を外観はそのままに、ホテルに改造したもの。部屋数は全29室と少ないが、フロントも室内も贅沢な空間を持ち、最高級の内装を施している。当初は、タレオン・クラブとしてレストランやカジノ、パーティー対応の会議室などから始まったが、観光客の増大に伴い、古都 Санктペテルブルクにふさわしい高級プチホテルに模様替えをした。

エリセーエフの初代ピョートルはシェレメーチェフ伯爵に仕える庭師だったが、伯爵に認められ100ルーブルと自由



大理石の床がゴージャスな明るいロビー

タレオン・インペリアル・ホテル (Санктペテルブルク)

Taleon Imperial Hotel St.Petersburg



眺めのよい屋上階のテラスレストラン



明るく広々とした室内「エグゼクティブ・スイート」



レストラン「タレオン・クラブ」



「シガーラウンジ」の贅沢な空間はかつてのシガールーム



フィットネスジムも完備



スパ&プール

を手に入れた。この100ルーブルを元手に Санктペテルブルクで露店商から出発し、持ち前の商才を発揮して、自分の店を構えるまでに成功した。2代目のグリゴリーとステパンは、店をさらに発展させ、エリセーエフ兄弟商會を設立した。革命後、店は国有化されたが、高級食料品店エリセーエフの店は、 Санктペテルブルクとモスクワに今も残る。この大富豪の邸宅が現在の「タレオン・インペリアル・ホテル」である。

最高級のサービスを提供

ホテルは、かつてのエリセーエフの店のコンセプト「最高級の品物を提供する」

を受け継いで、「最高級の滞在を提供する」をホテルのコンセプトとしている。ホテルの中にはエリセーエフ時代のシガールームをそのまま残した、ゆったりとくつろげるシガールoungeがある。世界的に喫煙が規制されている昨今、このラウンジは喫煙者にはうれしい空間だ。

最上階のレストランでは古都の街並みを眺めながらの食事。ロシアンテイストをいかしたコンチネンタル料理が好評だ。また、レストラン「タレオン・クラブ」での豪華な食事もよい。

インターネット環境も万全。スパ、プール、フィットネスの設備も整っており、優雅な滞在を約束してくれる。



●タレオン・インペリアル・ホテル
住所：モイカ河岸通り59
交通：●2号線ネフスキー プロスペクト駅から徒歩7分
TEL. FAX：(812)329-2656
URL：www.eliseevpalacehotel.com

Russian Taste ロシアの味

小海老と温野菜を挟んだあこう鯛のグリル



ロシアのレストランの料理は近年とても洗練されてきた。もともと帝政ロシア時代の宮廷や貴族の料理人は、ほとんどがフランスなどから招いた料理人が多かったため、フランス料理にロシアンテイストを加えたメニューはなじみ深い。しかし、ソビエト時代には料理のレシピが画一化されて、料理人の独自性というのが重視されなかった。現在は、若手料理人たちがオリジナリティにあふれる料理を工夫し切磋琢磨する時代。新しいロシアの味が期待できる。

Санктペテルブルクにあるレストラン・タレオン・クラブは、かつての大富豪エリセーエフの邸宅を改造したもの。現在、最高級のもてなしをコンセプトとする高級プチホテル（→P.14）の経営も始めた。ホテル内のレストランとして、最高級の料理を提供することをモットーにしている。そのメニューのなかから、今回紹介するのは「あこう鯛のグリル」。日本ではなじみ深い素材だが、ロシアン流にウイキョウの風味を効かせた温野菜と小海老を挟んで焼いたもの。ピスタチオを砕いて混ぜたオリーブ油の風味がひと味違うテイスト。古都 Санктペテルブルクの粋な味わいを出している。

●材料（1人前）

3枚に下ろして骨部分を抜いたあこう鯛2枚（尾は残す）／レタス30g／ルッコラ20g／ミニトマト15g／ウイキョウ50g／ピスタチオ10g／オリーブ油50g／小海老50g／塩、コショウ適量／バルサミコソース適量

●作り方

- 1 あこう鯛に軽く塩、コショウを振ってグリルで焼く。
- 2 レタスはざく切りに、ミニトマトは半分に、ウイキョウは千切りにする。
- 3 炒ったピスタチオを砕いてオリーブ油に混ぜる。
- 4 フライパンで小海老と2を炒めて塩、コショウで味付け、③の油で和える。
- 5 器にグリルしたあこう鯛を1枚、その上に4を盛って、さらにもう1枚のあこう鯛を重ねる。バルサミコソースをかけて、ルッコラを飾り、出来上がり。

