



ワインは400種ほどを用意。
日常的に楽しむ魅力を伝えて
きた「オザミ」ならではの品揃え

基本がしっかりしていて
初めて、記憶に残る
感動的な料理が作れる

AUXAMIS 59

オザミ サンカントヌフ 池袋
☎ 03-5960-4120

3. ヒメジのボワレ カレー風味
ムール貝のジュでとったソースは
カレー、タイムが仄かに香る。
旨みはしっかりだが清涼感が漂う

4. 蝦夷鹿ロース肉のロースト
ソースポアヴラード
本日の肉料理。力強い味わい。
付け合わせは根セロリの
ビュレや、トランペット茸など

5. イチジク・クルミ・カシスの
アンサンブル ヨーグルトの
シャーベット添え
フレッシュと半生、イチジクの
異なる風味が楽しい。コースの
最後を飾るに相応しい軽快な一品

金子栄一シェフおすすめの
デギュスタシオンコース
¥7,875

1. タスマニアサーモンの
コンフィとリエット サラダ仕立て
オリーブオイルのシャーベットの添えて
サーモンコンフィはソフトで
瑞々しい仕上がり。シャーベットには
ブリオッシュを添えた

2. 山芋と牡蠣のロワイヤル仕立て
「寿司屋で食べた料理から着想を
得た」一品。スープは濃厚で美味。
トリュフも豊かな香りを放つ

59階という東京一の高層階に位置するフレンチレストランだ。昨年末のオープン以来、厨房を仕切る料理長は「オザミ・デ・ヴァン銀座本店」で長く料理長を務めた金子栄一氏。新天地の池袋でも「変わらぬオザミのスタイルを出していきたい」という。基本に忠実な仕事っぷりは「ベースがしっかりしていないと、現代的な料理も何も理解できない」との信念があるから「記憶に残るひと皿」を生み出すべく奮闘中だ。

シェフが作る料理の魅力を凝縮したのがデギュスタシオンコース。今の季節ならやはりジビエで、この日は鹿のロースト。「定番だけど、これが一番旨い」とポアヴラードソースを合わせた。肉の旨みをダイレクトに伝える、どっしりと力強い味わい。当然、赤ワインを飲まずにはいられない。相乗効果で食が進むのだ。

高層階で味わう、地に足のついた堅実なフレンチ。こうした愉快が身近にあるのもまた東京なのだとつくづく思う。

このレストランのここが
こだわり！
眼下に東京の街が広がる
格別のロケーションで
王道フレンチを堪能。
力強い味わいに、ワインも
グイグイ飲みたくなる



DATA
住 豊島区池袋3-1-1
サンシャイン 60ビル 59F
営業時間 11:00AM ~ L.O. 2:30PM
5:30PM ~ L.O. 10:30PM
(日曜・祝日 ~ L.O. 9:30PM)
休 無休 席108席、個室4室(4~8名用)
祝前日の日曜は L.O. 10:30PM カード使用可
○ボトルワイン ¥3,980 ~ ほか