

コース
8,000円台迄で
至福のひと時

誰かを連れて行きたくなる 窮屈でない懐石料理

プライベートにビジネスユース、 押しこめておきたい9軒はココ!

プライベートで少し奮発、はたまた仕事の打ち合わせになど、使いまわしが利くのがこのカテゴリー。料理・サービスのレベルとも非常に高く、必ずや納得できる名店揃いだ。

撮影：森寛一、牧田隆志、片山久子、四宮義博、貝塚隆、佐久間ナオヒト、鷹野晃、取材：文田本ジューン、佐々木貴子、加賀美智子、永田さち子、小林安菜子、池辺まどか



1.「お店はお客様が主役。気楽にいらしてください」と話す料理長の大野敏彦さん 2.小さな間口に控えめに暖簾をかけただけの玄関。スノッパな空気が漂うが、入ってみると気のおけない雰囲気を感じる



割烹

おおの

銀座 大野 東京・銀座



東京都中央区銀座7-2-20
☎03-3571-4120
●17:30～深夜2:00(L.O)
±17:00～23:00(L.O) ●日・祝
個室/あり 予算/6,300円～サ
ービス料10% カード/可
鍋を毎年置いているのも珍しい。
コースは他に、暦の献立8,400円、
大野の献立12,600円。生ビール
840円。グラスワイン840円～。

「銀座で和食」。心躍るフレ
ーズでもあるが、同時に
気持ちの隅にピンと緊張感を伴う
のは、やはり敷居の高い和食店が
多いせいか。そんな場所で、堅苦
しさとは無縁の銀座大野は、オー
ブン後すぐに愛すべき人気店とな
った。夜8時半まではコース主体、
それ以降は深夜2時までアラカル
トで楽しませるリラクセスしたス
マイルが使いやすい。

ワインバーをいくつも抱える
「オザミ・デ・ヴァン」が手がけ
るだけに、和食店とは思えないワ
インのセレクトの確かさと品揃え
も目玉だ。自然派を中心に、シヤ
ンパーニュ、ブルゴーニュ、ロー
ヌ、ポルドーなどなど。和食との
相性の良さを窺わせるロワールや

アルザスの充実振りも頼もしい。
数は多くないが、ジュラやプロヴ
アンス、ラングドック・ルーショ
ンも置いている。遅い時間、ワイ
ンバーとして使うワイン好きが多
いのもよくわかる。

しかし、本分はあくまでも和食。
「昔ながらのシンプルな料理をお
出したかった」という大野さん。ワ
インを置いているからといってそ
ちらに傾くのではなく、料理は正
統派。手抜きなく丁寧な作ってい
る。6,300円の「華」は、煮
物代わりの大きな茶碗蒸しがとり
わけ特徴的だ。季節によって具は
変化するが、大きく切った具がゴ
ロリと入っていて食べやすい。こ
なにより、蓋を取ったときに立ち
上る温かい湯気と香りに癒され
る、と女性ファンが多いとか。

料理はほぼ月替わり。2月は
北海道から届く旬を迎えるパフ
ンウニが登場。2月4日からは
「礼文のバフン海胆の美味会席」
8,400円の特別会席も始まる。
身構えなくてもいいが、大人が
楽しめる料理と空間をきちんと提
供してくれる。知っている人と重宝
する、そんないい店だ。

お問合せ先: 03-3571-4120、http://www.o-no-cake.com

先付け

華：6,300円

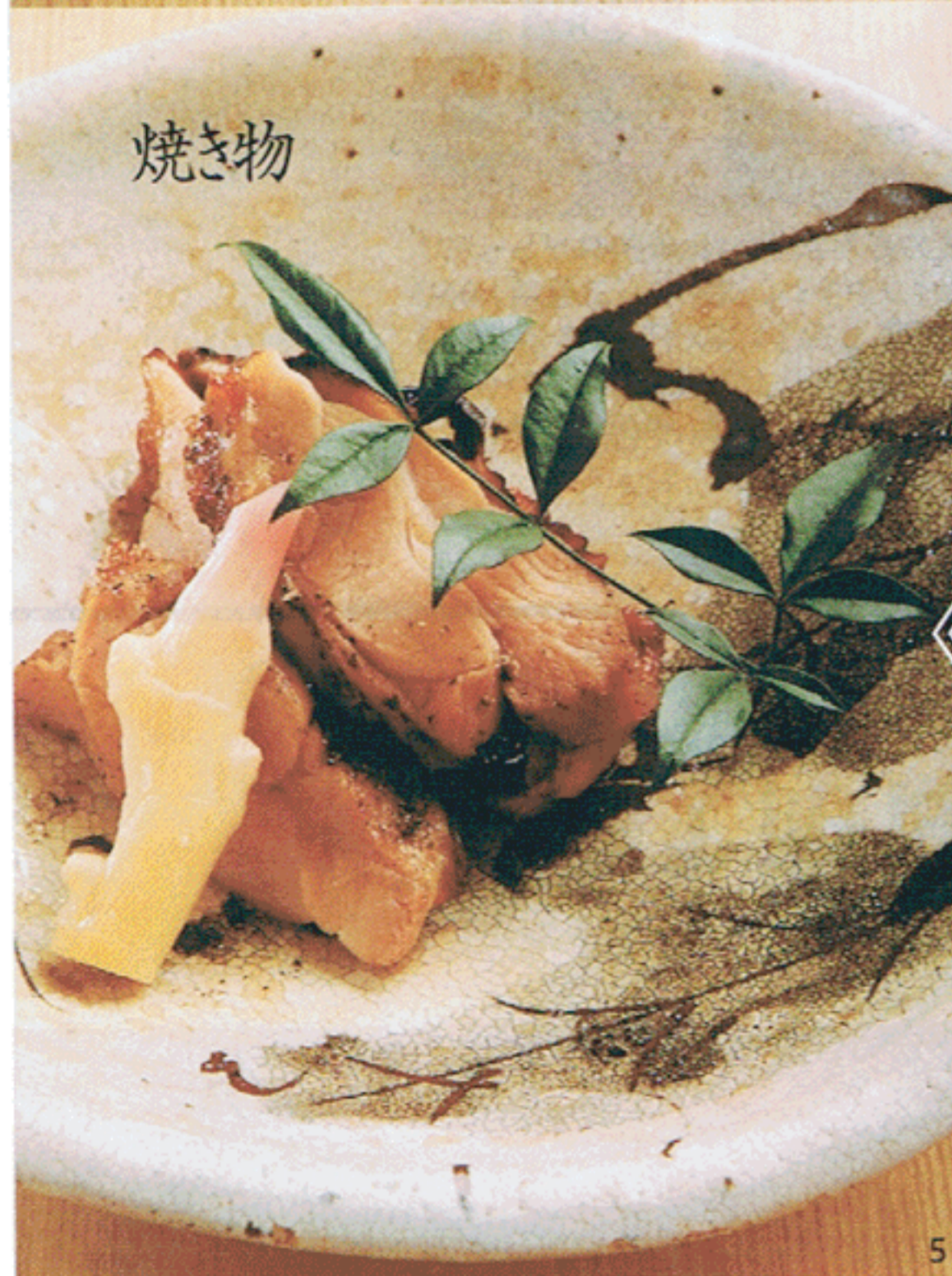
- 1.先付け
菜の花とみる貝のお浸し。お吸い物風に薄味仕立てにした菜の花とコリッとしたミル貝
- 2.前菜
数の子床漬け カラスミ大根。上品な数の子と昆布ダの大根で挟んだカラスミに酒が進む
- 3.お造り
その日によって替わるお造り。鮪、金目鯛、天然の寒鰯。この時期脂が乗って旨みが倍増
- 4.煮物代わり
海鮮茶碗蒸し。このコースの主役ともいえる一品。大きく切った帆立と海老がたっぷり
- 5.焼き物
福島産伊達鶏の黒胡椒焼き。薄口醤油につけて焼き上げた鶏肉はしっとり柔らかで上品な味
- 6.食事
釜炊き白御飯 赤出し 香の物
- 7.水菓子
瑞々しいいちご。上品なコースのデザートにほどよく合う。口中をきれいにしてくれる



前菜



1



焼き物



煮物代わり

4



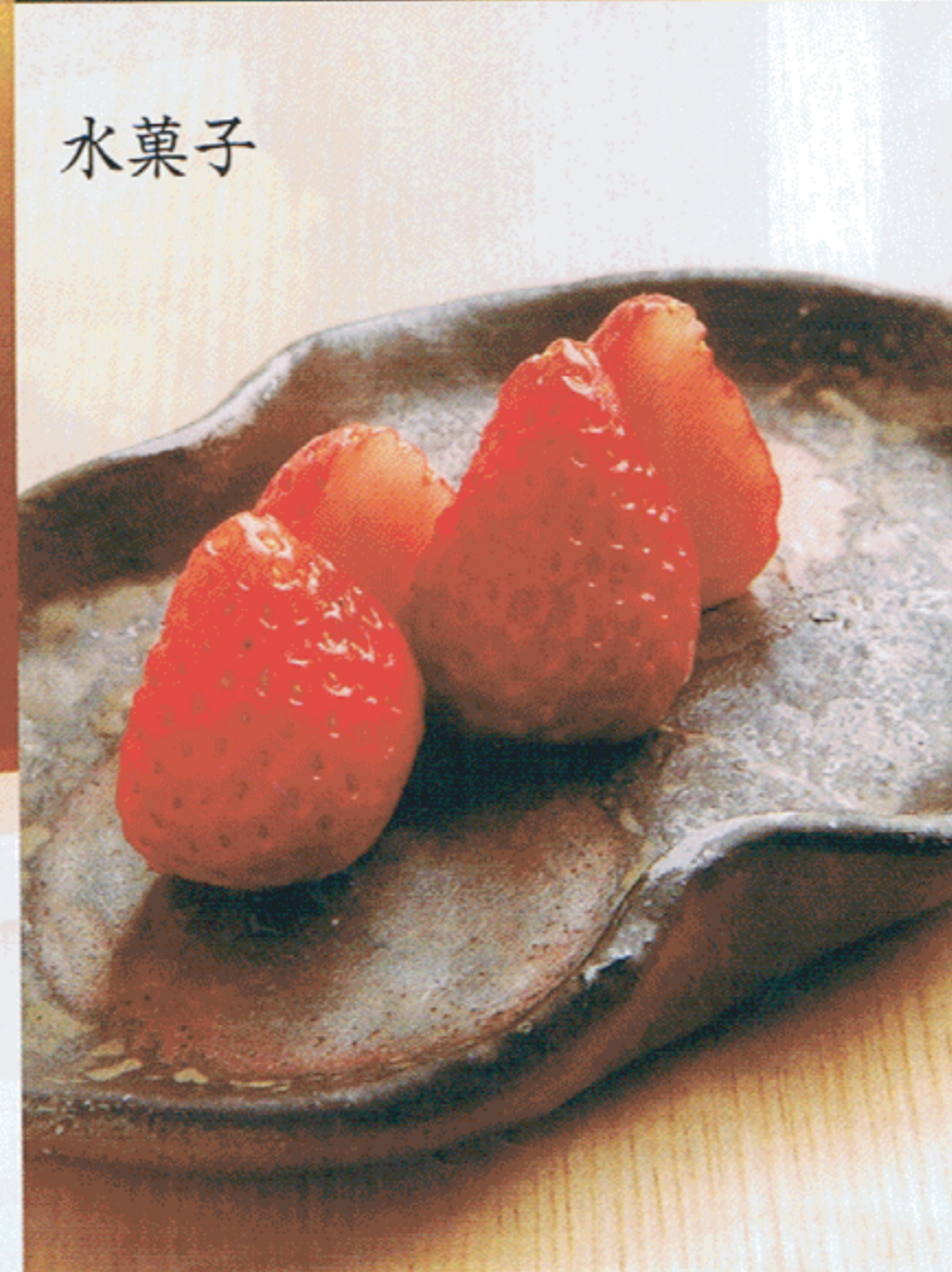
お造り



おすすめは、アルザスや、ブルゴーニュの自然派。シャンパーニュの品揃えも豊富にある

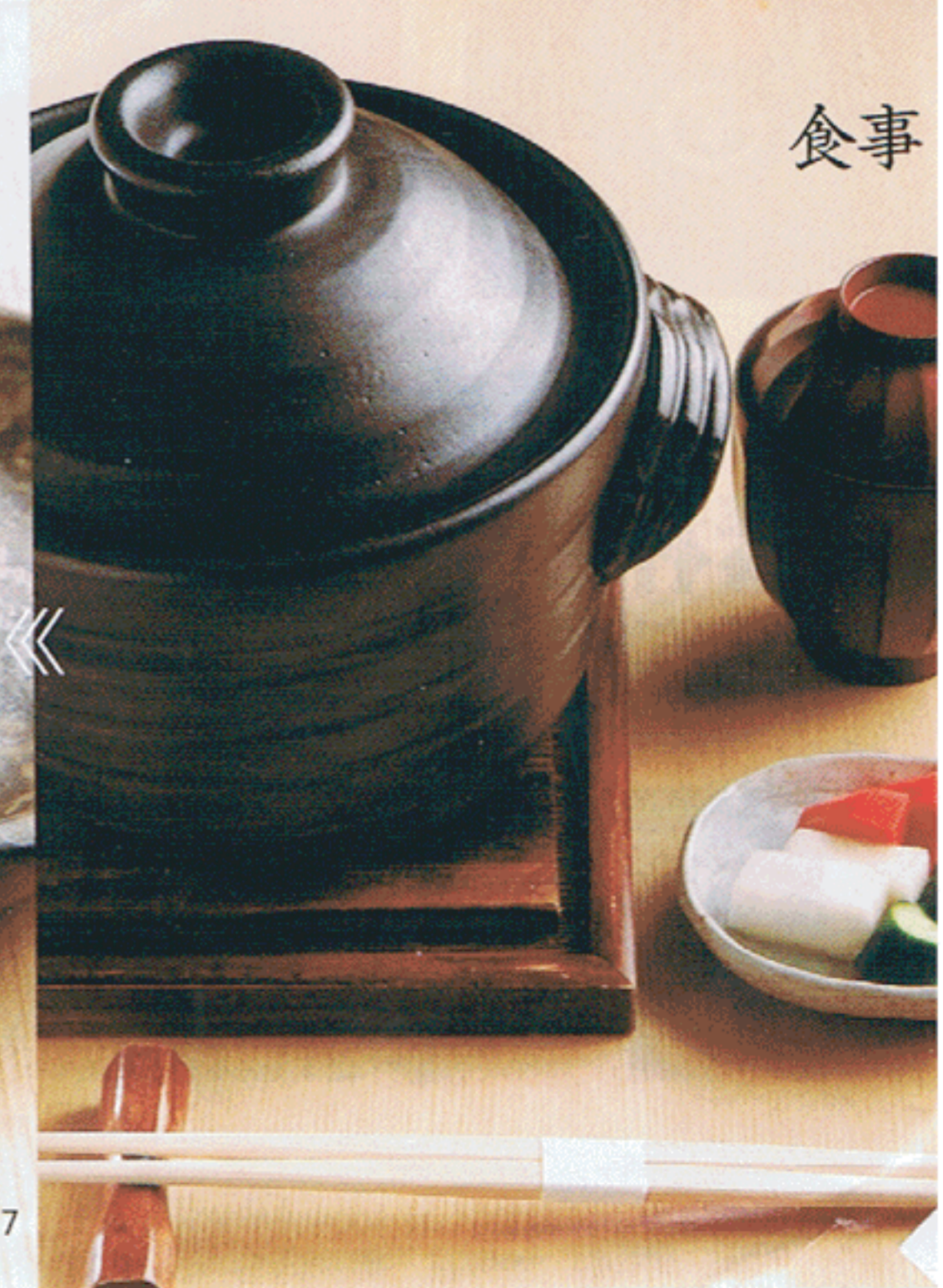


おすす... (text partially obscured)



水菓子

7



食事