



大野



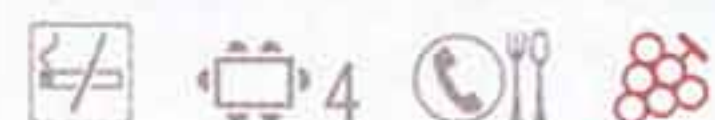
Michelin

夜: コース 6,930-13,860 円
アラカルト 6,000-12,000 円

TEL 03-3571-4120

中央区銀座7-2-20

www.auxamis.com



地図8ページC3参照



定休日 日曜、12月31日-1月5日

営業時間

平日 17:30-2:00 (L.O.)

土曜、祝日 17:00-23:00 (L.O.)

銀座コリドー街を有楽町から新橋に向かう途中、左に入った袋小路の一角。日本料理店「大野」は、ワインと料理に情熱を注ぐオーナーが経営する店。店内は明るい家庭的な雰囲気、1階は白木でできた8席のカウンター、2階が3卓のテーブルと4人向けの個室となっている。気さくで話し好きの料理長は、パリのオペラ座近くの日本料理店で働いていた頃にオーナーと出会い、2006年に開店したこの店の調理を預かっている。伝統的な日本料理なので、シンプルに素材の味を引き出したいと言う。お勧めは、季節の素材に合わせて一年中楽しめる鍋料理。ワインの品揃えは200種ほどで、リーズナブルなものから数十万円台のものまで豊富。20時以降はアラカルトも注文でき、深夜2時まで営業。単身者に便利な店。アラカルトの一品とワインだけを楽しみにくる客も多い。

