

大野 Ohno



銀座コリドー通り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。通りに置かれた露地行灯を目印にすると良い。ここは、ワインと料理に情熱をそそぐオーナーの店。店内は明るい雰囲気、1階はカウンター席のみ。2階にテーブル席と小さな個室がある。気さくで話し好きな料理長は、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年の開店以来、この店の厨房を預かっている。皿数の異なる3種類の献立を用意しているが、季節の素材を使った鍋と炊き込みご飯が含まれたコースがおすすめ。内容は毎月替わり、春はとろろ昆布と庄内麩が入った真鯛鍋、夏は地鶏鍋、秋は鴨胸肉の旨味鍋、冬は蝦夷鹿とキノコの豆乳鍋などバラエティー豊か。最後は、釜で炊く福島産コシヒカリのご飯、あるいは旬の具材が入った炊き込みご飯がある。20時以降は一品料理も注文できる。定番料理は赤味噌、白味噌、鰹だしの風味をつけた冷製フォワグラ3種や、秋田産烏骨鶏のだし巻き玉子など。深夜2時まで営業しているので、一品料理とワインを楽しむ客も多い。ワインは手頃な価格のものから高価なものまで取りそろえており、グラスワインの種類も多い。



■ 営業時間

夜 = 17:30 ~ 2:00 (L.O.)

※土曜のみ 17:00 ~ 23:00 (L.O.)

■ 定休日

日曜、祝日、8月中旬、年末年始

■ 料金

夜 = コース 6,300 ~ 12,600 円

アラカルト 6,000 ~ 12,000 円

サービス料 = 10%

TEL. 03-3571-4120

中央区銀座 7-2-20

www.auxamis.com/ginza_oono

