

ワインが充実。深夜まで
きちんとした和食が楽しめる

銀座 大野



DATA

☎03-3571-4120

東京都中央区銀座7-2-20

地下鉄各線銀座駅から徒歩約5分

営業5:30PM～翌2:00AM (L.O.)、

土・祝日は5:00PM～11:00PM (L.O.)、

一品料理は9:00PM～ 日休

コース6,300円～ シャンパン グラス1,260円、

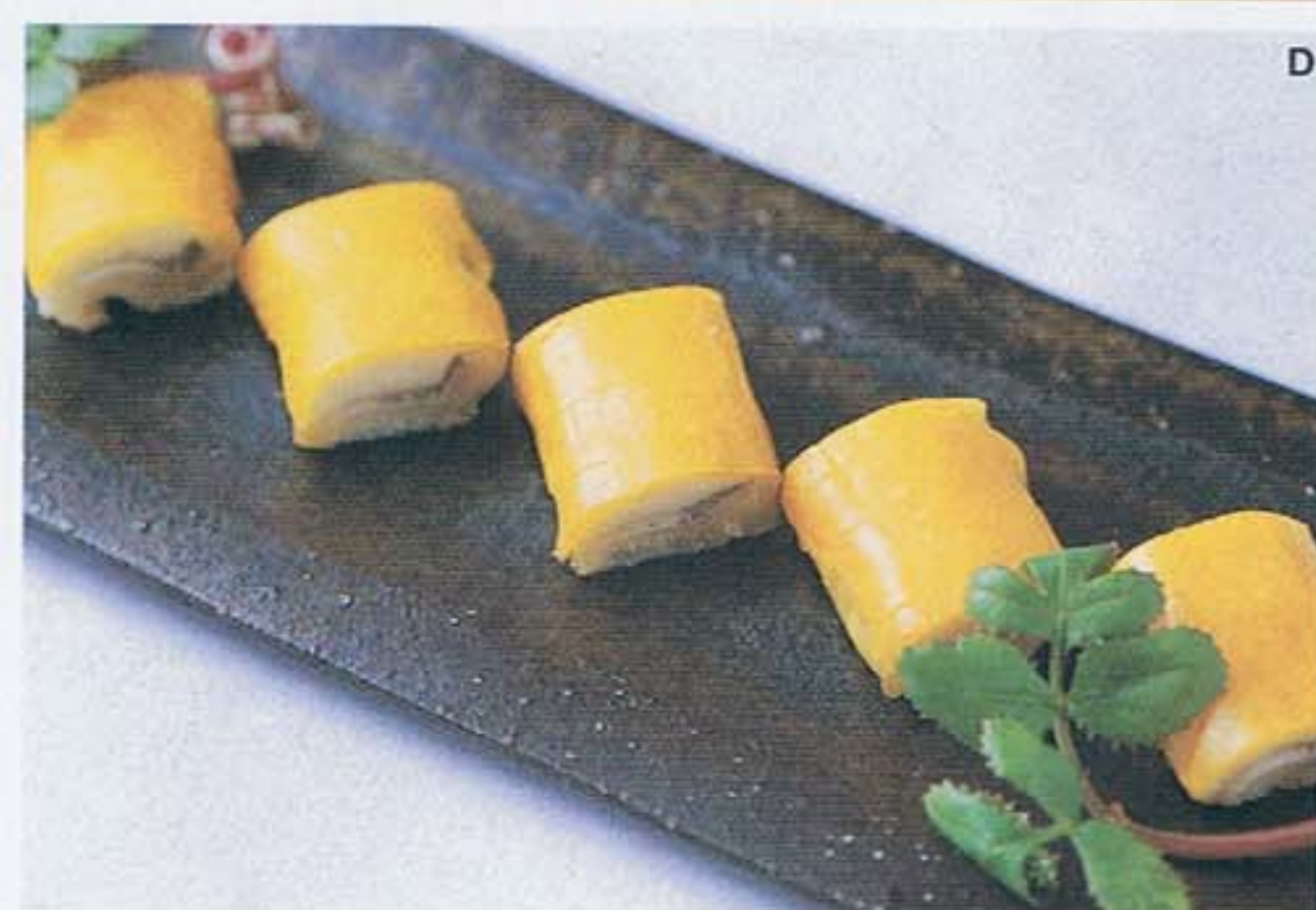
ワイン グラス840円～、日本酒1合840円～

*サービス料10%別

auxamis.com/ginza_oono/

(2007年1月22日取材)

銀座で、プライベートでも
気持ちよく食事のできる
店だ。旬の素材をたっぷり盛り
込んだ抑揚のあるコースもい
いし、夜9時からの一品料理も
充実。お造りや煮物などのほか、
だし巻き玉子や釜で炊く白いご
はん、鯛やホタテ貝など季節の
炊き込みごはんにお新香の盛り
合わせなどもあって、遅い時間
のお腹を満足させてくれる。そ
して、ここの料理と並ぶ存在が
ワインだ。パリの本格的な和食
店で働いていた料理長だから、
和食にワインを合わせる姿勢に
も気取りが無い。深夜、フォア
グラの味噌漬けにグラスを傾け
るなんてシーンもここでは日常。



A 伊達鶏の黒コショウ焼き1,575
円。しっかりした鶏の味と、ぴりっ
とさくコショウがたまらない。

B 自家製フォアグラ3種の味1,890
円。右から、西京味噌、愛知の赤
味噌、上質のかつお節でそれぞ
れ包んで低温で火を入れてある。
「ブリュレ・ロック サン・ロマン
2000」(8,925円)のような濃い
めの白ワインと好相性。

C 1階はカウンター 8席。2階には
白いクロスのかかったテーブル12
席と4人用の個室がひとつ。いず
れも大人っぽい雰囲気。

D 国産天然アナゴのうらじろ焼き
1,050円。アナゴの白焼きの上に
鯛のすり身をのせ、卵黄を何度も
表面に重ねながら焼いている。