

Q6

残業続きの毎日……22時以降でも、きちんとして飯が食べられる店は？

仕事がなかなか終わらず、ふと時計を見たらもうすっかり遅い時間。おなかがいっぱい、何かおいしいものを食べたいのに……。ここではそんなときにうれしい、深夜まで営業していて、かつ期待以上の料理を食べさせてくれる店を厳選してご紹介します。

- 条件① 女性同士でも気兼ねなく行ける
- 条件② 銀座、六本木、西麻布を中心とした都心エリア
- 条件③ パスタやご飯など、主食がきちんと食べられる

和食

夜が更けてからも、和食とワインが妥協せずに楽しめる貴重な店

銀座 大野

ぎんざおおの

銀座
MAP 2



写真上／たっぷり具の入った、朝立の釜炊きご飯。¥3,675。実はブルゴーニュの白ワインによく合います。写真右／鳥骨鶏の出汁巻き卵。¥1,575。鳥骨鶏は秋田産の地鶏。黄身にコクがあり、ほのかな甘みも。口に入るとホロッとくずれるやわらかさです。

レストランDATA

東京都中央区銀座7-2-20
☎03・3571・4120 営業17:30～翌2:00(L.O.)、土・祝17:00～23:00(L.O.) ●休日 ●懐石のコースは21時まで ¥6,300～(21時以降はアラカルトでもオーダー可) グラスワイン¥800～ 全24席(カウンター8席、テーブル12席、個室1室〈4名〉) サービス料10% 禁煙



写真左／さくら鯛、菜の花、はくさい茸などを使った小鍋。素材は季節によって変更あり。¥1,260
写真下／吉野の葛を使い、ごまの食感をそのまま残した自家製ごま豆腐。¥945。キリッとしたシャンパンを合わせれば、甘みがより引き立ちます。

夜遅く、でも、きちんとした和食が食べたい……と思ったら、迷わずこの店に行くのが正解。
料理長の太田敏彦さんはバリで5年間暮らし、由緒ある日本料理店で仕事をしながら、ブルゴーニュやポルドー、アルザス、ロワールなどのワインの産地を訪問。独学でワインを学びました。だからこの店の料理は、和食なのにもかかわらず、ワインに合う料理ばかりなのです。
料理は基本的には懐石のコースですが、21時以降はアラカルトでもオ

ーダー可。気のきいたおつまみだけでなく、釜炊きご飯など、しっかりと食べたい”ときにも対応してくれるメニューがそろっているのが魅力。
1階がカウンター席になっていて、温かい雰囲気。一日の疲れも自然と癒されます。
●夜、仕事帰りに行きたい理由
ホッとひと息つきたいとき、欠かせないのがワイン。ここでは常時250種類がそろっているだけでなく、グラスワインが6種も。アラカルトメニューも、野菜や魚中心で軽めのものが充実。

