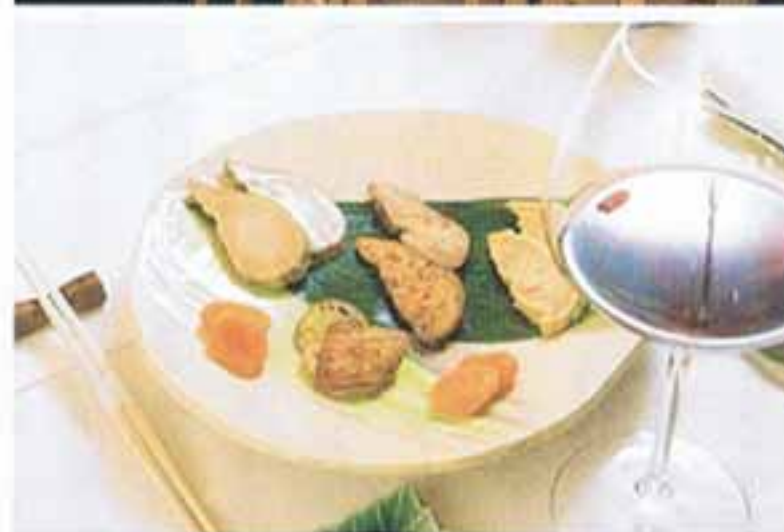


2階の個室は、まるで秘密基地！
膝を交えて話せる雰囲気がいい



Ginza Ohno

銀座 大野

割烹

MAP
P61 B-2

路地には不思議な魅力がある。暗がり
に灯る明かりの奥では、知られざる
美味が待っている——。そんな期待を
裏切らないのが、この店だ。

小路をたどるアプローチにワクワク
しながら、さらに2階に上がれば、小
さな個室がひとつ。4人も入ればいっ
ぱいというサイズがむしろ心地よく、
気の置けない相手と、少人数で大切な
話をじっくりとしたいときに最適だ。

コースで味わえるのは、料理長の大
野敏彦さんによる正統な日本料理であ
るが、経営母体が銀座のワインの名店
「オザミ・デ・ヴァン」であることが
らも、脇を固めるワインの充実ぶりが
素晴らしい。また、アラカルトだが、
フォアグラを赤味噌、白味噌、鰯節と
合わせた自家製フォアグラ三種の味1
890円（写真）も定番だ。すでにそ
の味を知っている人は、コースにあ
らじめ追加しておくことも多いという。

「あなたにも、ぜひ食べていただきたい
くて！」の気持ちで、接待の楽しい演
出になるはずだ。



TEL.03-3571-4120

東京都中央区銀座7-2-20

17:30～翌2:00 (L.O.)、土曜は17:00～23:00 (L.O.) 日曜 祝日 ほぼすべて可 20時30分までは、6300円、8400円、1万2600円のコースのみ。20時30分以降は単品もOK。コースにプラスする単品の注文はいつでも可能。サービス料10%。喫煙可。2階に4席の個室。個室使用料なし。喫煙可。接待では1万2600円のコースが人気。コースには小鍋料理が入り、この季節は春野菜を使った鍋など。ビールは生のみで、エビス。ワインは200種類以上。アルザス、ロワール、ブルゴーニュ中心。グラスは、シャンパーニュ1260円～、白・赤各4種で840円～1890円。ボトルは5040円～14万5950円。※1階カウンターは8席、2階テーブル12席。