

だからこそ繊細な風味をもつシャンパンとも相性抜群！
 とおきの和食×シャンパンのお店をご紹介します。

Takashi Makita(p.248,250), Naoko Okada(p.248), TRYOUT(p.252,253)

Map: MORISON Editor: Yusuke Kusui(MISS)

※入荷状況により本誌で紹介したメニューがない場合もあります。

下◇¥8,400~の懐石コースより「シャラン鴨柳川風鍋」。ジューシーな鴨を生かした小鍋は満足感たっぷり。旨みが凝縮されたおだしもじっくり堪能を。



バラエティに富むシャンパンが
 正統派和食の淡味を引き立てる

日本
 料理

銀座 大野

銀座コリドー街の袋小路で、ミシュランの一つ星に輝いた名店。店主の大野敏彦氏が供するのは、旬素材の滋味を引き立てた正統派の日本料理です。多くのレストランをもつオザミグループの1つだけにシャンパンの品揃えも秀逸で、ワンランク上の調和を楽しませてくれます。

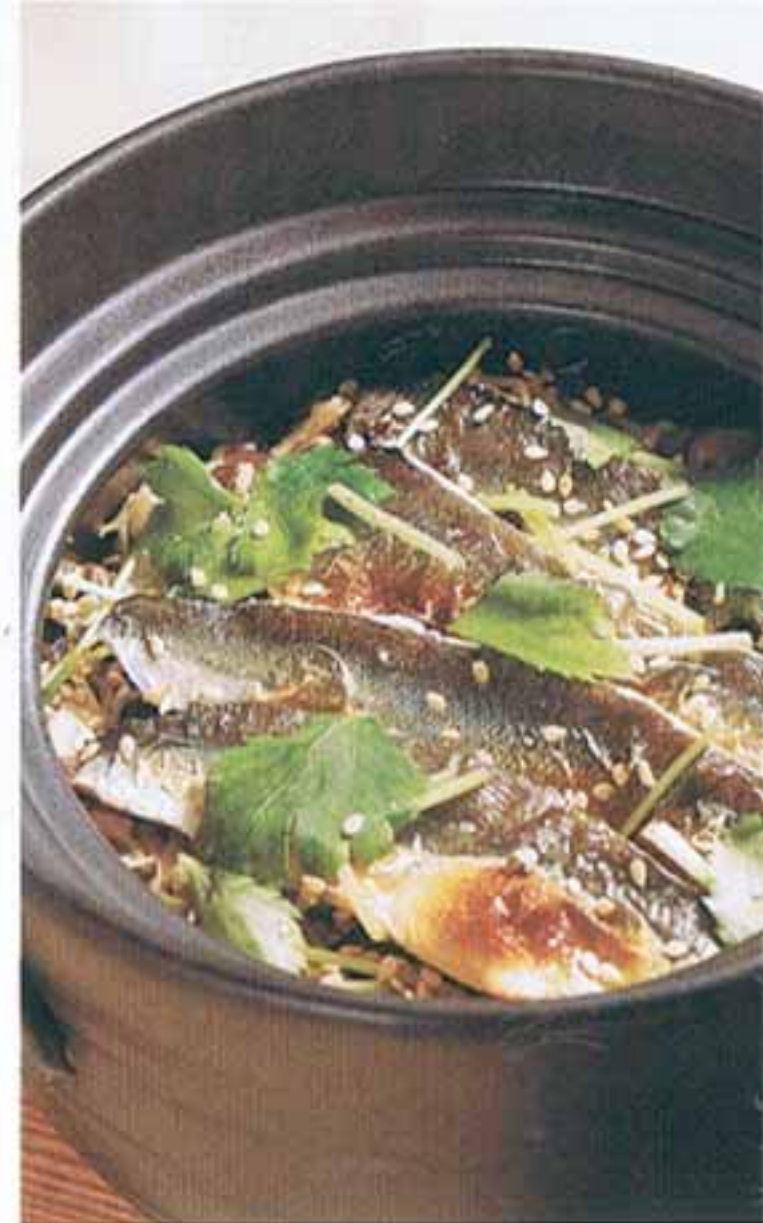


Champagne List

- ディエボロ・ヴァロワ
 プレステージ ブランド・ブラン
 - ベスラ・ベルフォン
 キュヴェ・デ・モワン・ブリュット
 - エグリ ウリエ シャンパーニュ
 ブリュットトラディション
 グラン クリュ
- などボトルは13種類 ¥8,400~
 ● グラスは1種類¥1,500~



左◇¥6,300~のコースより「野菜の炊き合わせ」。冬瓜、かぼちゃ、小なす、フルーツマト、ヤングコーンなど、季節の野菜をふんだんに盛り込んだ一皿。



上◇¥12,600の懐石コースより「天然若鮎釜炊き御飯」。若鮎や三つ葉、ごまなど、素材の風味と共通性を感じさせるシャンパンを組み合わせる！ ご飯ものとも相性は◎。



DATA

● 東京都中央区銀座
 7-2-20 ☎03・3571・4120
 営業時間 17時30分~翌2時LO(土曜17時~23時LO) 日曜・祝日