



旬の食材を食べるって
幸せなことです
どうして秋になると無性に松茸が
食べたくなるのでしょう。
世界3大珍味じゃないけど、松茸は
ジャパニーズ大珍味のひとつに違いありません。
秋に一度は食べたい味でございます。

☎03-3571-4120
東京都中央区銀座7-2-20
営業/17:30~翌2:00(L.O.)、
土17:00~23:00(L.O.) 日祝休
●グラスシャンパン1417円~、
グラスワイン840円~、
真鯛と松茸のかすみ焼き(8000円、
1万2000円のコースの一部)

東京・銀座 [ギンザオオノ]

銀座大野

真夜中にいただく ワインな和食屋

な ぜか、YULIE*YULIEの場
合、デートのレストラン選びを
させられることが常です。で、この間
の難題は、「おいしいワインが飲める
和食屋さん」でした。これが案外ない
のです。おいしい和食屋さんはいくらさ
んあるけど、ワインはハウスだけ、な
んていうお店がほとんど。でも、発見
です！ ワインバーとしても有名なオ
ザミ・デ・ヴァンが経営している和食
屋さん。どうです、最強のマッチング

でしょ。オザミグループなのでもちろ
ん、ワインは常時200種類以上。し
かも、20時以降は、アラカルトでO
K！ さらに、ラストオーダーが真
夜中の2時。ステキすぎです。場所は
銀座のコーディー街。小路を入った所に
あります。表通りの「大野」と書かれ
た行灯が目印なのですが、「どこつれ
感」もある素敵なお店です。ちなみに
大野はバリで5年の修業経験のある大
野氏。大人のキモチ知ってことですね。

淑女のトキメキポイント

和食屋さんは好きだけど、日本酒は苦手で、い
つもお酒のセレクトに困っていたの。夜中の小
腹空きの時間にワインとつまめる和食なんて最
高！ 東京レストランの奥深さを感じます。



ワインと和食のマリアージュ

1階は白木のカウンターで並んでお食事。2階はテーブル席。
なので、シチュエーションに合わせてお席を予約してね。
ワインは和食に合うように、ロワールとアルザスが多め。
グラスワインも多数あるので、ふたつのマリアージュを楽しんで。

キノコ尽くしの 山海鍋を召し上がれ！

季節感溢れるお鍋が大野の
人気メニュー。もちろん秋は
この山海鍋です。松茸、
舞茸、地鶏に帆立という
魅惑のラインナップは、
おいしいとこ取りな
ベストコンビネーション鍋。
うん、秋を感じてきたでしょ。