

和 食



LO 2:00

銀座 大野

1階のカウンター席に陣取って
夜更けに和食とワインを
ゆつくりと愉しむ



ごはんは釜炊きにするとお米がモチモチした触感になり、口に入れると松茸の風合いが鼻から抜ける。食材は月替わりで10月は松茸、11月は穴子、12月はタラバガニの予定。

「早めの時間は正統派の日本料理をコースでお出しして、20時以降はワインバー感覚でアラカルト主体となっています」

銀座、和食、ワインと3つ並ぶと、何やら敷居が高そうだが、料理長を務める大野さんの物腰柔らかな人柄もあって、肩肘張らずに日本料理が堪能できる。大野さんが日本料理屋にしてワインバー感覚と語るのは、ワインの名店「オザミ・デ・ヴァン」が手掛ける店であるため。和食と相性が良いアルザスやブルゴーニュなどフランス北部のワインを中心に、約250種を常備している。

今回のお造りの盛り合わせや、黒豚と茸の軽い煮込み、松茸の釜炊き御飯の3品と合わせるなら、ややしっかりと

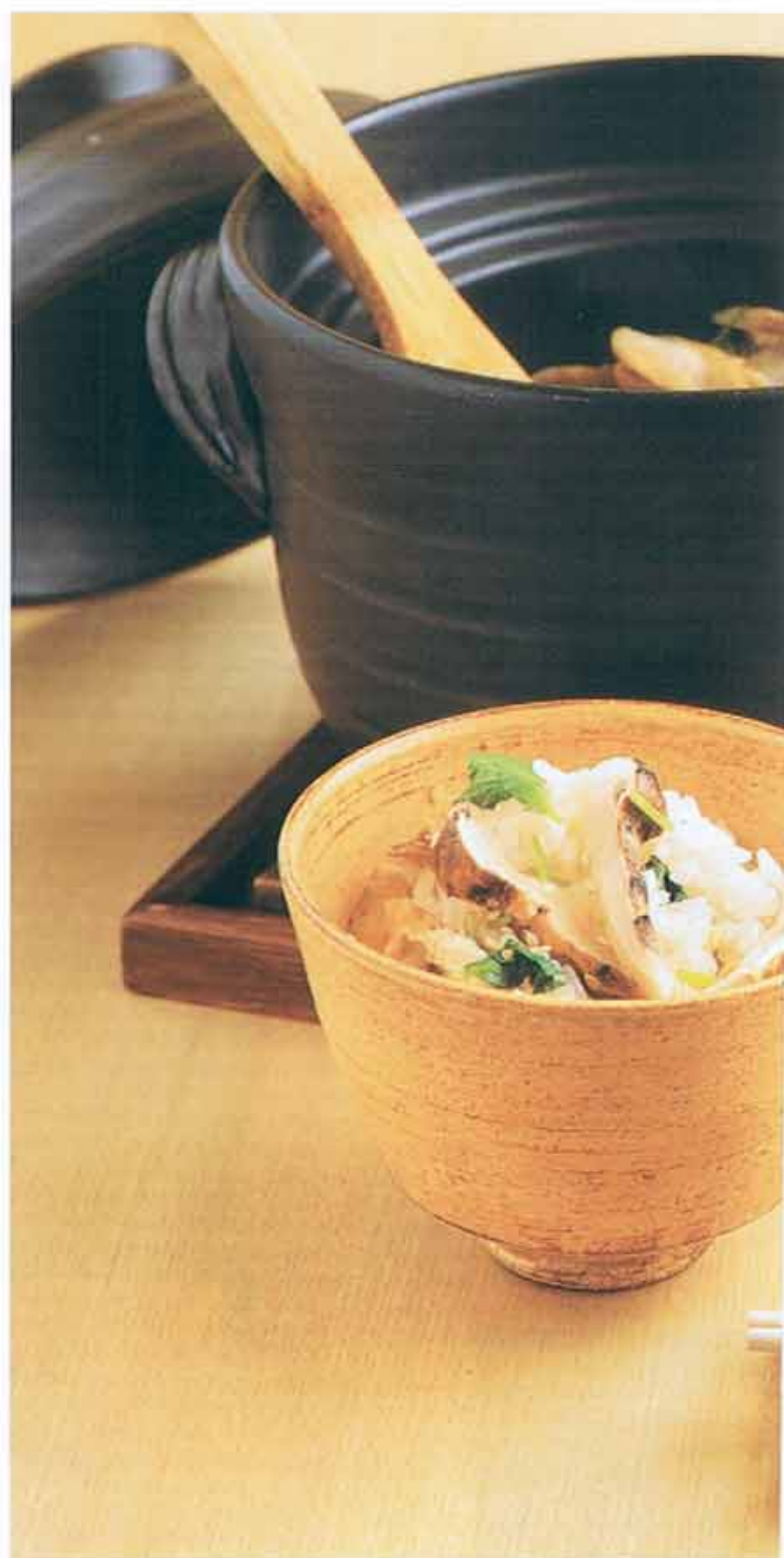




8席のみのカウンターに、誰かと並んで座るのもいい。ワインは和食に合うフランス北部のものを中心に250種を常備。



銀座コリドー通りをちょっと奥に入った場所に佇む一軒家。隠れ家的感覚を味わえる。



(手前) 本マグロ、金目鯛、ミル貝、真鯛の4種のお造りの盛り合わせ1575円〜。(左) 松茸の風味とお米の触感が絶品。松茸の釜炊き御飯4515円。(右奥) 茶えのき、まいたけ、本しめじ、あみたけの4種のきのこに黒豚のコクがしっかり出た、鹿児島黒豚と茸の軽い煮込み1575円。

した味わいのブルゴーニュの白。お造りではキンキンに冷やして酸を強調させ、残り2品の温かい料理では常温で甘みを感じてもらいたいという。

23時も過ぎると店内は静かで、よりくつろいだ雰囲気。木の温もりが感じられるカウンターに座っていると、ここが銀座であることを忘れてしまいうる。

中央区銀座7-2-20 ☎03-3571-4120

営業 17:30~LO翌2:00 土17:00~LO23:00 / 日・祝休

JR有楽町駅銀座口徒歩7分、地下鉄銀座駅C2出口徒歩5分



24 席数24席 テーブル16席 カウンター8席	分煙	¥ 7600円 刺身、小鉢 釜炊き御飯 (2人前)	持ち帰り可 生ものは不可
コースあり 6000円、 8000円、 1万2000円	ひとり使い 70%	明るめ	BGM クラシック

推薦者コメント

「ワインも和食も大好きな私に、本当にぴったりなお店です。お店の方の細やかな心遣いにいつも癒やされます」(Rie 35歳 派遣)