

「シャンパーニュ」通も
唸る品揃え

シャンパン

日本料理 銀座大野

銀座



日本料理

MAP

A4

Nihonryori Ginza Ono



1

2

穴場的なくつろぎ。 正統派の日本料理を 多彩なワインで堪能

大人の隠れ家と呼ぶにふさわしい立地で、コリドー通りの裏路地にひっそりとたたずむ。「オザミ デ ヴァン」などのフレンチレストランを展開するオザミワールドが手がけた初の和食店とあって、ワイン300種、シャンパン20種という充実度には目を見張る。「ワインを主軸に日本料理を考えると創作に走りがち。きちんとした日本料理を食べたい時にワインが豊富にある店であることを大切にしたい」と店長の丸山大輔

氏。一方、厨房を預かる大野敏彦氏は和食ひと筋に技を磨き、休日は料理に使う素材を求めて畑巡りをするほど美味の探求に余念がない。お眼鏡に適った旬の味覚は、奇をてらわない正統派の調理法でその姿を変えていく。一見シンプルだが、素材そのものの旨みを前面に押し出した技ありの品々だ。20時半以降はアラカルトとともにお酒をじっくりと楽しむこともできるので、シーンによって粹に使いこなしたい。



3

4

5

東京都中央区銀座7-2-20
TEL 03-3571-4120
営業17:30～翌2:00 (LO) 土17:00～23:00 (LO)
日・祝定休
コース 6300円～
単品 945円～
予約した方がいい
席数 24 個室 1 全席禁煙
ビール/サッポロ

3. 木の質感を大切にした2Fフロア。4名用の個室もある 4.ピノ・ノワール主体で味わい深く力強い「デュアル シャルボンテ グランクリュー」8400円、シャルドネらしい繊細さが持ち味の「ジャック ラセーニュ'03」13440円 5.「地鶏と帆立の合わせ鍋」。ホタテのダシ汁に地鶏、わかめ、きのこ、野菜がたっぷり。繊細で深みのある優しい味