

あの名店がプロデュースした ニューフェイス / アナザーフェイスのダイニングガイド

Photographed by Mana Miki Text by China Miyazawa

シンプルな和食と圧巻のフランスワインで、
星獲得の新・名店



料理長の大野敏彦さん。パリの日本料理店で働いていたときにオザミワールドの丸山宏人社長と出会ったそう。店内は1階がカウンター、2階にテーブル席と個室。外国人客の接待に利用されることも多い。

コースは¥6,300、¥8,400、¥12,600の3つ。メニューは月替わりで写真は4月の料理。平貝の殻を器にしたお造り、初鰹と貝の彩り盛(写真上)。鰹のおいしい季節なので、たたきではなく刺身で。貝は平貝の貝柱、ミル貝、赤貝。¥8,400、¥12,600のコースにつく、天然穴子の釜炊きご飯(下) 香ばしい穴子とごぼうの炊き込みご飯は絶品。

写真左からシャンパーニュ:ドゥ スーザ ¥10,290。樽を使った深みのある味わい。赤:ブドー ¥8,400 新樽を使った飲みやすいピオ・ワイン、白:ヴァンクール ¥5,040。フルーティで飲みやすい。グラスワインは白、赤とも ¥800 から。グラスシャンパーニュは ¥1,200、¥1,500

東京都中央区銀座 7-2-20
tel. 03-3571-4120
営業時間 月~金 17:30 ~ 2:00 (L.O.)
土 17:00 ~ 23:00 (L.O.) 日祝休

銀座 大野

銀座コリドー通りの小さな行灯を頼りに奥に入り、ようやく見つかる隠れ家的な一軒家。「その時々旬の素材を生かして一品一品大切に作っていきたい」と話す料理長の大野敏彦さんが生み出すのは、奇をてらうことなくシンプルな仕上げられた日本料理。そんな料理とワインのマリアージュが楽しめるのもこの魅力だ。ワインリストは300に及び、最初のページにはアルザスがずらりと並ぶ。夜8時までは懐石のコースのみだが、それ以降はアラカルトのオーダーが可能。釜炊きご飯など深夜でもしっかりとした食事ができるのが嬉しい。丁寧に手をかけた料理の数々は素朴でオーソドックスなのに印象的。大野さんの気さくで味わいい深い人柄がそこに映し出されているように、また足を運びたくなる。

●この店がプロデュース
オザミデヴァン本店
東京都中央区銀座 2-5-6 P.Vビル
tel. 03-3567-4120
営業時間
月~金 17:30 ~ 2:00 (L.O.)
土祝 12:00 ~ 24:00 (L.O.)
日曜休

一軒家のフレンチレストラン。フランスワインを中心に常時グラスで40種類以上、ボトルで800種類以上という品揃えは圧巻。ワイン1杯からフルコースまで様々な使い方が可能。