

GINZA OHNO

銀座 大野

03-3571-4120 東京都中央区銀座7-2-20 5:30PM~翌2AM(L.O.) / 土5PM~11PM
(L.O.) 日祝休 カード可

自然派の旗振り役
オザミグループの日本料理店

オザミグループのオーナー、丸山宏人さんは、十年以上前から自然派の生産者を訪れ、気に入ったワインに出会うとインポーターに働きかけて輸入を促してきた。いわば、自然派ワイン振興の旗振り役のひとりだ。だからオザミグループが経営するこの店では、自然派のワインがずらりとオンリストされている。

「フランス料理に比べて味が淡白な和食に合わせて、アルザス、ブルゴーニュ、シャンパーニュを充実させています」と、店長の丸山さん。

日本酒や焼酎も置いてあるが、この店ではワインが主流。鴨胸肉と茸の旨み鍋には、スパイシーでほのかに土の香りもするフィリップ・パカレのジュブレイ・シャンベルタンを合わせた。鴨のkokのある風味を、果実味溢れる

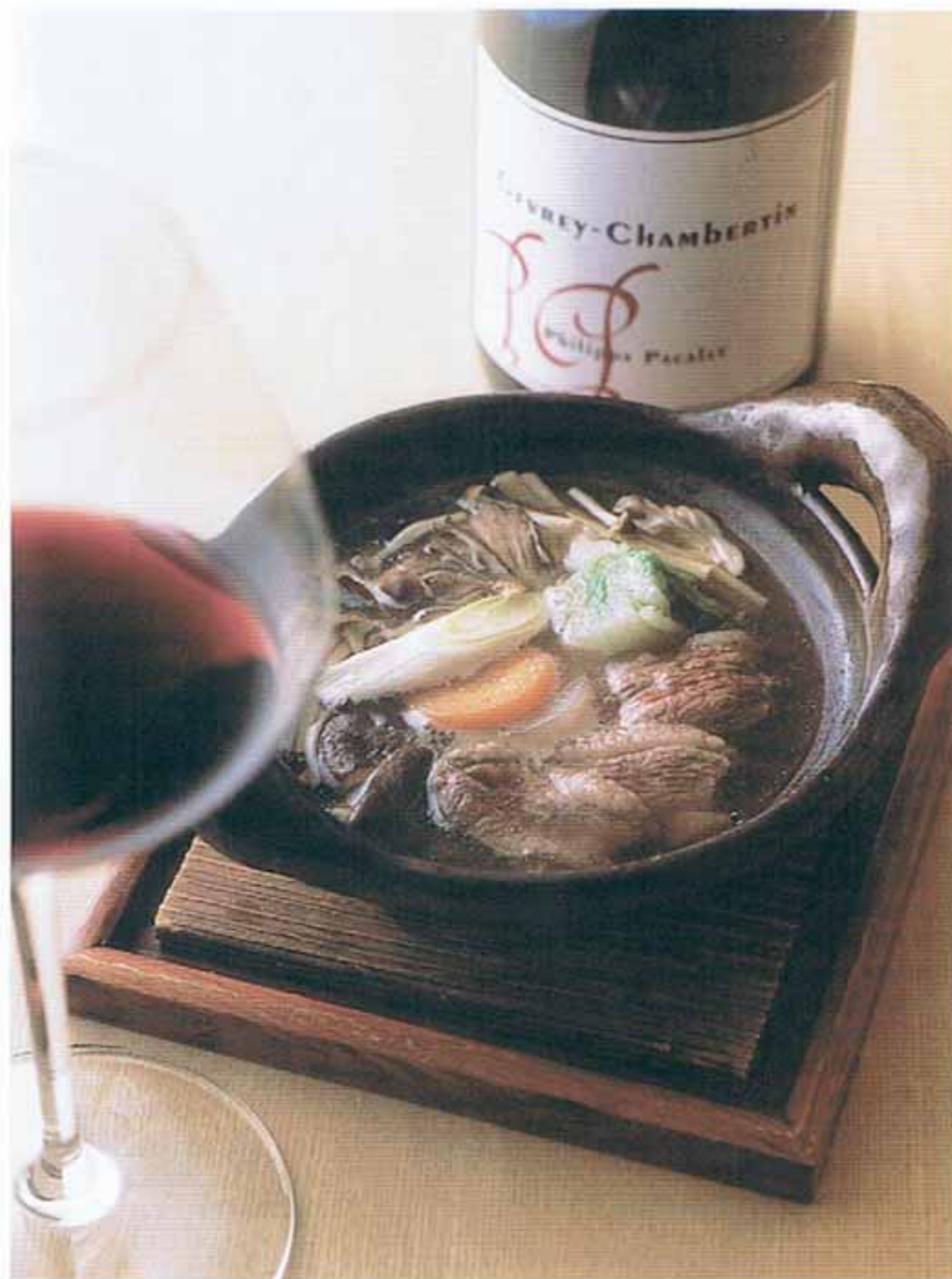


板長・大野敏彦さん
フランスの日本料理店で働いていたときに丸山オーナーと知り合う。



一階はカウンター席、二階はテーブル席という造りになっている。夜の営業のみでコースは6,300円〜。8時以降はアラカルトの注文も可能で和風ワインバーとしても使える。

ワインが優しく包み込む。
「油脂を抑えた和食と、自分のワインは予想以上に相性がいい」。先年、日本を訪れたパカレ本人が漏らした印象。それを追体験するには、ここはうってつけの店だ。



鴨胸肉と茸の旨味鍋。8,400円からのコースには、こういった小鍋立てが一品入る。合わせたのはフィリップ・パカレのジュブレイ・シャンベルタン2004 11,550円。やさしい果実味とミネラル感が鴨を引き立てる。