



中央区銀座 7-2-20  
 営業 5:30PM ~ L.O. 翌 2:00AM  
 (土曜 5:00PM ~ L.O. 11:00PM)  
 ※アラカルトは 8:00PM 以降  
 日曜・祝日  
 カウンター 8 席、  
 テーブル 12 席、個室 1 室  
 カード使用可  
 懐石 ¥6,300 ~



- 1 大野敏彦料理長の手仕事の間近に見られるカウンターは1階に。日本料理店ならではの粋を感じる
- 2 行き届いた店内。2階には個室とテーブル席を用意。本物を知る大人に相応しい静謐な時間が流れる



## 銀座 大野

ぎんざ おおの tel 03-3571-4120  
 銀座\_Japanese

多くの飲食店が軒を連ね、連夜賑わう銀座コリドー街。「銀座大野」はそんな中であって、袋小路の奥という特別なロケーションでゲストをもてなしている。一軒家の店構えも印象的で、引き戸を開ければ、まず目に飛び込んでくるのは、清廉さを醸すカウンター。2階にはテーブル席と個室も用意しており、その空間には、界隈と趣を異にする静謐な時間が流れているのだ。

「ホップの芳醇な香りと日本料理の繊細な味わいは、お互いを引き立て合うもの。そのためにザ・プレミアム・モルツをセレクトしました」と店長の丸山大輔氏は言う。確かに香りは心地良く、旨みとコクを堪能できる。導入は半年ほど前になるが「ずっと扱いたかったビール」とのこと。で、「ワインを愉しみに来るお客さんの多い店ですが、最初の一杯はビールという声も多く、ならば、香りも味わいもしっかりしているところが好きで、ザ・プレミアム・モルツがいいと思いました」とその理由を語る。無論、料理長が供する絶品の料理との相性は良好で、例えば、ねっとり濃厚な自家製胡麻豆腐はその代表。始まる晩餐への期待を大きく膨らませる最初の一杯、最初のザ・プレミアム・モルツ。これは望外の幸せになることだろう。



- 3 真鴨の小鍋 ¥1,680。伊賀焼の鍋で1人前ずつ供される。鴨の旨みを感じられる出汁も滋味深い
- 4 烏骨鶏の出汁巻玉子 ¥1,575。烏骨鶏ならではの上品な味わい。ほんのり甘く、口当たりもソフト
- 5 季節を感じさせるカサゴの幽庵焼 ¥1,890
- 6 自家製ごま豆腐 ¥945。もっちりの食感も楽しい
- 7 ザ・プレミアム・モルツ<生> ¥840。五感を刺激する味わい

