

ワイン

ワインやシャンパーニュを多彩に
楽しめる銀座らしい店をご紹介



和牛ランプ肉のロースト香草風味3800円。噛むと鉄分を感じる、しっかり味がある和牛を、酸味のあるケイパー入りのソースが軽快に支える。金子栄一シェフの力作。シェフおまかせコース6825円のメインでも食べられる。



上は、アラカルトから、たっぷりのバターとにんにくで仕上げたフランス産グルヌイユの香草風味4500円。下は、フォアグラを添えた熊本産馬肉のカルパッチョ1680円。



定期的にワイン会を開くなど、スタッフ全員がこよなくワインを愛している。

左から、ロワールのランジュヴァン、ローヌのグラムノン、アルザスはピエール・フリックの赤、各9800円。



2階の席。1階から3階までそれぞれ雰囲気が異なる。

☎ 03-3567-4120

東京都中央区銀座2-5-6 PVビル

[営] 17:30~翌2:00(L.O.)

土曜、祝日は12:00~24:00(L.O.)

[休] 日曜 [カード] ほぼすべて可

●グラスワインは840円〜、ボトル4200円〜。前菜2品、メイン、デザートのコース5040円。前菜1680円〜、メインは2625円〜で単品注文も可能だ。そのほかのアラカルトは600円〜。サービス料10%。MAP D-2

一度は行きたい名店

オザミ・デ・ヴァン

銀座ワイン文化の発信拠点。自然派中心の豊富な品揃えとスタッフの心意気がうれしい

1997年開店。今や日本のワインの流行の発信元の一つと言っても過言ではない。オーナーの丸山宏人さんは10年以上前からピオデナミなど自然派のワインの虜になり、毎年フランスに出かけ、造り手と会い、さらに気に入ったワインを日本に入れるようにインポーターに働きかけてきた。この繰り返しで現在の自然派ワインブームの推進力になった。しかし「だからといってピオがすべていいわけじゃない。真面目に造ったワインはどれも魅力的です」と、丸山さんは話す。

この店は多様に使える。前菜、メイン、デザートと食べるフランス料理店として、そして単品の料理にワインを合わせて、あるいはグラス一杯のワインを楽しむバーとして。テーブル席主体の1・2階はレストラン的な色合いが濃く、カウンターの3階はパリの雰囲気がある。そのときの気分によって使い分けられるのがワイン好きにはたまらない。グラスワインは白、赤各10種類を用意。それに古いワインテージから稀少な造り手のものまで500種以上オンリストする圧巻のワインリスト。もちろん、ここでしか飲めない銘柄も少なくない。そして特筆すべきは、スタッフの誰もが心からワインを愛していること。店にオーナーが姿を見せることは少なくなったが、志はスタッフ全員に受け継がれている。初心者も楽しく過ごせ、マニアも満足できるこんな店は、実は世界中探してみても多くない。