



左/鴨肉のグリル。ハチミツを入れ込んだほんのり甘いソースとリンゴの酸味とが、ほどよい焼き加減の鴨肉をさらにジューシーに仕上げている。赤ワインは、Clos de Bèze 94。麴谷さんをして「艶っぽい」と言わしめる個性的なブルゴーニュワインだ。



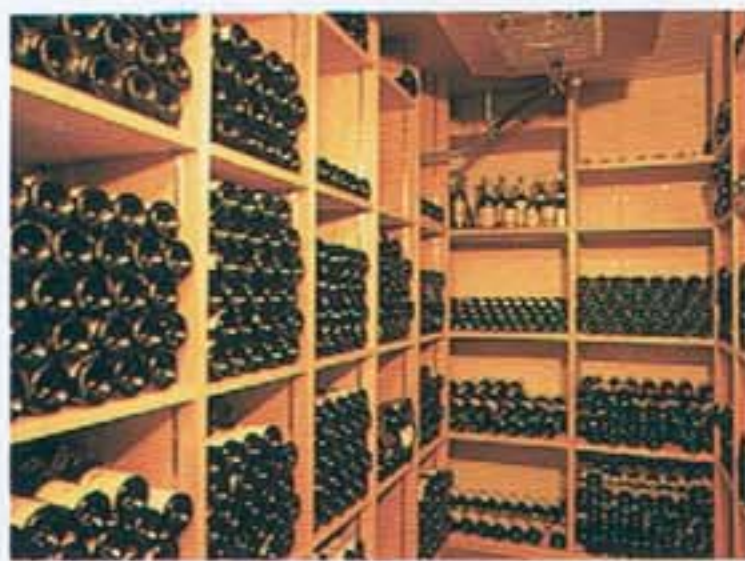
上/オマール海老のソテー。身がプリプリ。弾力のあるオマールをトリュフや香草とともに軽やかに仕立てた一品。旨みが濃いのに、あっさりとしただけ。左/帆立貝のムース木の子添え。スプーンですくって運ぶと、ふわっとやさしい舌触り。その後を追いつけるように帆立の旨みが口いっぱいに広がる。



右上/麴谷さんからコラージュをプレゼントされ、大喜びするシェフパトロン丸山宏人さん。右下/ワイナリーがしっかりしている良質のワイン。自らの足で採ったワインは400種類にも。

下上/この9月末にオープンしたオザミ・デ・ヴァン。"ワインの友達に捧げる"という意味がある(デザイン・麴谷宏)。

下/銀座2丁目の路地に入った一軒家のレストラン。1階にはテラス席が、2階もピストロ風の気取らない造りになっている。



オザミ・デ・ヴァン

ワインレストラン & バー

「オープンのお祝い」と麴谷さんが抱えてきたのが、キャンバス地にキャップシールをちりばめたワインコラージュ。ワインだけでなく、ワインの周辺をも面白がっている。麴谷宏作である。

この「オザミ・デ・ヴァン」の前身は、本郷の「竹とんぼ」。九月に店名も改め、銀座の地にオープンした。銀座は麴谷さんの古巣。ギンザ・マインドの伝授など、理由をつけては、開店前からグラスを傾けたこともあったらしい。ここは、気兼ねのない店。だから麴谷さんでなくても口実をつくって出かけたくなってしまふ。

Aux Amis
des Vins
オザミ・デ・ヴァン



東京都中央区銀座2-5-6 ☎03-3567-4120 1階、2階ともレストランとしての営業は17:30~22:00 1階は4800円のコースが中心で、22:00~翌3:00はワインバーに。2階はアラカルトメニューと世界のワインが楽しめる気軽なスペース。月曜定休 AMEX・VISA・DN・MSカード可 できれば予約を 4800円のコースは、前菜・メインにデザートが付いたボリュームたっぷりの皿。

そんなフレンドリーな環境をつくり出すのが、シェフパトロン丸山宏人さんとマダムの恵さん。丸山さんは、心の繋がりがあふれるワインを提供したいと、自らフランスへと足を運び、ワイナリーと輸入契約を交わす。現在、その数は一〇カ所にもなる。そしてついにはブランドク畑の株主にまでなってしまった。ワイナリーや造り手の顔が見える、信頼できるワインは、フランス産をメインに約四〇〇種。

このワインの個性や表情に合わせて、料理はオーソドックスだ。いたずらに手をかけることはしないが、素材を生かしたボリュームたっぷりの皿が並ぶ。

オザミ・デ・ヴァンは、フランスを愛するソムリエが造った、これからは楽しみながら、気さくな店。銀座の名所がここにまた一軒誕生した。