

ワインの個性に合わせた料理を

『Aux Amis des Vins』



シマアジのカルパッチョ オレンジとディル風味

1800円

皿一面のディルが印象的な、春～夏の前菜料理。ワインビネガーとコリアンダーでマリネしたセロリ、玉ねぎ、れんこんなどをのせ、その上にオレンジと、そぎ切りにしたシマアジを盛る。ディルは、魚の臭みを消し、ワインの風味に負けないようにするために使用。非常に個性の強い料理なので、酸味が効いた華やかな風味の「ル・サーディル・ブラン」(ボトル8500円)を開ける時だけに出している料理。

Point



「本日のグラスワイン」は30種類弱(ボトル酒を入れると35種類)と豊富。お客を飽きさせないよう、毎日数種類を入れ換え、特徴も書き加える。



フォアグラのポワレ シェリーソース

2000円

フォアグラのポワレを、シェリー酒を煮詰めて独特の苦みとうま味を引き出したソースで味わう一品。ワインは「コート・デュ・ジュラ97年」(ボトル6800円)。ワインがシェリー酒風の作り方をしており、しっかりとした味とナッツの香りもするので、相性を高めるためにフォアグラのソースにもシェリー酒を使った。野菜の甘みもフォアグラのうま味を引き立てる。

一軒の建物を、フロアによってレストラン、ビストロ、ワインバーと3種類の業態を設けた店。ワインはフランス各地から2000種類を揃え(メニュー表には500種類を表示)、しかも味にメリハリのある個性的な味のものに特に注目。リーズナブルな価格で提供し、人気を集めている。料理は気軽なスタイルで、ワインとの味の相性を重視して作っている。



店内は3フロアからなり、1階はワインレストラン、2階はブラッスリー、3階は星空が眺められるワインバーと各階、雰囲気を変えた造り。



住所/東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル ☎03(3567)4120 ●営業時間/17時30分～24時 ワインバー17時30分～翌2時L.O.土・祝日12時～24時L.O(ランチメニューあり) 日曜定休 ●経営者/ベテス ●主なメニュー/スズキのグリル2300円、東京シャモワ風味野菜添え2600円、ニース風サラダ1000円 ●客単価/7000円 約45坪・65席