



¥5,040のコースより 1. 真イワシのマリネ。はトマトの汁でひいたドレッシングが味のアクセントに。適度な酸味がワインとの相性抜群。2. ビジョンロワイヤルのロースト。は、¥1,500の追加料金でオーダー可能。軽めのソースが鳩の旨味を存分に引き立てます。3. バニラをたっぷり使った高貴なプリン。は人気No.1。



1.



2.



3.

オザミ デ ヴァン 本店

AUX AMIS DES VINS

活気あふれる粋なパリ空間で
気ままにワインと料理の
マリアージュを楽しむ

パリ情緒あふれる一軒家のレストラン&ワインバー。1階に客席に面したキッチンがあり、厨房のライブ感ある動きが店の雰囲気盛り上げています。料理は事前に好みを伝えれば素材や味付けを変えてくれ、メニューに載っていないものでも可能な限り対応。シェフの存在を身近に感じることができます。ワインバーと銘打つだけあり、ボトルワインは800種類、3万本をストック。グラスワインも20種類以上から選べる充実ぶり。ワインと料理の調和を心ゆくまで探究して。



ここが
シェフズ
テーブル

どのテーブルでもメニューに関しては細かな希望を聞いてくれるものの、賑やかなキッチンの様子を目で楽しむなら店の奥側の席をリクエスト。



料理長に就任した金子栄一氏は32歳という若さ。「コースもアラカルトもできるだけ要望にお応えしています。予約時にご相談いただければ、旬の素材を取り寄せてお好みの調理法でお出しすることもできます。これからの季節は特にかきのこやジビエがおすすめ」



Restaurant's data

東京都中央区銀座2-5-6 P・Vビル1~3F ☎03・3567・4120 営月~金17:30~L.O.2:00 土・祝12:00~L.O.24:00 休日要予約 ●コース/通常コース¥5,040 シェフのおまかせコース¥6,825ほか、特別コースを随時設定 21時までは喫煙不可