



プリフィクスコース  
5040円

前菜2品(温製&冷製)、メイン1品、デザートをそれぞれ選べる。岩手の殻ガキのゼリー仕立て、吉田豚と茸・栗のテリーヌサラダ添えほか、すべてがワインと好相性

③3階は一段と落ち着いた大人の雰囲気。晴れた夜には、窓から星空が見えるのもすてきな演出だ



④緑に囲まれた店構え。1階は、アラカルトとワインでもOKという、カジュアルさが魅力

webでおトクな  
情報を更新中です!

基本を大切に、安心できるような料理です。リスト外のワインもあります(料理長の金子栄一さん)



[www.auxamis-desvins-honten.tokyo.walkerplus.com/](http://www.auxamis-desvins-honten.tokyo.walkerplus.com/)



国中央区銀座2-5-6  
P-Vビル1~3F  
☎17:30~翌2:00、  
☎12:00~24:00  
(各LO)  
☎60席  
☎銀座一丁目駅5  
出口より徒歩1分

●●●銀座一丁目駅/フレンチ

## オザミ デ ヴァン

04

本店

☎03-3567-4120 / MAP-P125-D7

### 正統派フレンチを 仏ワインを片手に味わう

基本に忠実に作られたフレンチは、肉を豪快にローストするなど、調理法や味もシンプル。契約農家から届く肉や野菜を使い、旬を余すことなく堪能できるので、毎日通っても飽きのこないものに仕上がっている。2階のカーブにストックされたフランスワインは常時700種以上。ソムリエセレクトのワインを料理に添えてゆっくり楽しもう。



店長イチオシ!

①一羽丸ごとをオーブンで焼き上げた「フランス産 クロワセ鴨のロースト」(一羽¥7350、3・4人前)。クセやくさみがなく、柔らかい肉質が特徴だ