



いつ誰と訪れても居心地いい秘密は
スタッフの努力があればこそ

気さくな雰囲気、狭い路地裏に、仕事帰りのOLやサラリーマンが続々と集まってくる。目当ては、おいしいワインと料理。3階まである店内が、次々と予約客で埋まっていく。

夕方6時過ぎ。狭い路地裏に、仕事帰りのOLやサラリーマンが続々と集まってくる。目当ては、おいしいワインと料理。3階まである店内が、次々と予約客で埋まっていく。

気軽に飲んで食べられるレストランを定着させた「オザミ・デヴァン」は、いい意味で銀座らしくない店だ。まず、高級感に対するこだわりが薄い。ワインは、ブランドよりも作り手の顔がわかるもの、無名でもおいしいものを選び、味や特徴をリストに詳しく紹介する。そして、重視するのが洗練よりもインパクト。料理はフランス流に味も量もパンチがあり、サービスはあくまでもフレンドリー。お客の誕生日にポラロイド写真とケーキ、ステーションで盛り上げ、女性にはサプライズの花まで用意するレストランなんて、銀座中探してもおそらくここしかないだろう。



オザミ・デヴァン 本店
Aux Amis des Vins

TEL 03-3567-4120 東京都中央区銀座
2-5-6P.Vビル ※17:30~翌2:00(L.O)
土・祝12:00~深夜0:00(L.O) 日定休
席数70 アクセス/銀座一丁目駅出口
より徒歩2分
【銀座キトリMAP C-2】



中にフォアグラが丸ごと入っている贅沢な1品は、店のスペシャリテ。これを目当てに訪れる人も少なくない。まわりには酸味の利いたトリュフソースがかかっている。フォアグラととうもろこしのホットケーキ1680円



硬すぎず、くだけすぎず。
絶妙のバランスで
もてなしてくれるのが
心地いい

左上はスタッフやお客からマダムと慕われる石井さん。この本店で7年間店長を務める着板的存在だ。月に何度も訪れるお客の中には、石井さんと会うことを楽しみにしている人も少なくないという。ほかのスタッフも若くきびきびと動き、明るい笑顔でテーブルを盛り上げてくれる



店のマダムであり、ソムリエールとして毎日フロアに立つ石井さんが話す。

「お客様のことは端から端まで目配りしていますから、なにか変わった様子を感じたらすぐ担当スタッフに確認。誕生日のサービスも、会話でそれとなくわかったらご予約がなくても用意しています。帰りがけに「ごちそうさま」と言っていただけける雰囲気を作っていきたいですね」

そんな配慮のある店だから、リピーター率が高いのは言わずもがな。見知らぬお客同士がワインの話で盛り上がりたり、いいボトルを開けたらスタッフにもすすめたり。1カ月間連続で1日も休まず来店し、全スタッフと仲よしというお客も多数いるという。いつのまにか距離が近くなっているのだ。

新しい店が次々にオープンし、お客の目も舌も肥える一方、店の建物はどんどん古びて、新しさは年々薄れていく。厨房が狭いため、料理を待たせてしまうこともたびたびある。それでも「やっぱりここがいちばん」と来る人が大勢いる。それは、手頃な値段、おいしい料理にワイン、心の込められたサービス。真に求めるものがこの店には揃っているから。

マニユアルではなく心からもてなしてくれるスタッフと、自分から積極的に楽しもうとするお客。ともに作りあげていく「あうんの呼吸」が一体となったとき、楽しい夜のひとときは最高潮を迎える。



右・中／現在セラーに保管しているワインは500種類ほど。ボルドーやブルゴーニュだけでなく、ロワールやプロヴァンスなどの地方や自然派ワインも数多く揃えている。左／フランスから生産者が訪れた際は壁にサインを書いているのが慣わし。生産者とのつながりも大切にしている

