



6

大森由紀子の場合 コンヴィヴィアリテに誘われて — Aux Amis des Vins —

撮影:菅野祐二
photographs:Yuji Kanno



Aux Amis des Vins
 住|中央区銀座2-5-6 P・Vビル
 ☎|03-3567-4120
 営|5:30PM~L.O.翌2:00AM
 (土曜・祝日11:30AM~L.O.夜12:00、
 日曜11:30AM~L.O.10:00PM)
 休|無休(年末年始は除く) 席|50席 カード使用可
 コース¥5,250・¥7,350、アラカルトあり ※サービス料別

1.フォアグラとトウモロコシのバンケーキ トリュフソース¥1,680(サービス料別)。酸味のあるトリュフソースと、ふわりとしたバンケーキの相性はバツグン。白ワインと共にいただきたい 2.昔懐かしい温かさが感じられる居心地の良い店内 3.店内には丸山さんの修業時代の写真などが飾られ、かの地の雰囲気を醸し出す 4.東京シャモのフリカッセ フランス産キノコ添え¥2,625(サービス料別)

大森由紀子
 Yukiko Omori
 学習院大学仏文科卒。フランス菓子や家庭料理を紹介する教室を主宰。フランス文化をガストロノミーを通してメディアで紹介。点が線になる仕事を目指す。近著「新版 私のフランス地方菓子」(柴田書店)。毎年夏、フランスの地方を回るツアーを企画している
<http://ameblo.jp/omoriyukiko>

和やかさや懐かしさ(コンヴィヴィアリテ)に私は惹かれてしまう。フランスに長く滞在していた時行き当たりばったりで入った地方のレストランの中に「もしかしたら以前にも、訪れたことがあるかも?」そう思わせる雰囲気のレストランが必ずあった。

『オザミ』は、まさに、それに似た懐かしさ、そして和やかさを持つレストランなのである。

オーナーの丸山さんは、料理人としてフランスに修業に渡ったが、途中でワイン造りに魅せられてソムリエに転身。そして、無名の造り手のワインを多くの人々に紹介したいという想いで、このレストランを立ち上げたと言っ。

フランスのガストロノミーをトータルで紹介し、支えているこの店の姿勢は、現地のエスプリ満載のビストロ料理や独自のセレクションのワインリストからも窺える。何よりも気がきくのはリーズナブルなグラスワインのリストが充実していること。あれやこれやと飲みたい私には、嬉しい限り。コンヴィヴィアリテと共に、かの地のテロワールを感じさせる、このお店に來ると、フランスで頑張っていた原点の自分を思い出し、元気になるのである。