FRENCH

銀座のフレンチランチは“賢く贅沢”がセオリー。

年輪のような柄が刻まれたプレートがコンテンポラリーな雰囲気を添える。ランチはほかに5500円、9500円のコースもあり。

左・思わず写真を撮らずにいられないテラス席。下・フランスの老舗「クロード・ドゾルム」など、カラフルなナイフがズラリ。切れ味や持ちやすさなど、好きなものを選ぶことができる。

MENU

1 アミューズ
2 アミューズ
3 パン
4 魚料理
5 スープ
6 メイン
7 デザート
8 コーヒー＋ミニャルディーズ

お値段以上の満足度!
新しい「オザミ」の顔。

レストラン オザミ

Restaurant AUX AMIS

2016.5.20 OPEN

夏のアミューズのイメージは「花」。五感をフル稼働して楽しみたいクリエイティブなコースの開幕に、思わず胸が高鳴る。

リーズナブルなプリフィクスで一世を風靡し、不動の人気を誇る「オザミ」。会社創立20年を迎えた今年、自社ビルを銀座1丁目に新築。その高層階に同グループ初となるモダンフレンチの新店「レストラン オザミ」をオープンさせた。

旬の食材を取り入れた2種類のアミューズから魚料理、メイン、ミニャルディーズまで。メニューには、「花」「海底」など、それぞれをイメージした言葉が添えられ、イマジネーションを掻き立てる。本格的なコースが3800円という値段設定に加え、ロケーションもプレミアム。10階には銀座の街並みを見下ろすテラス席を併設していて、贅沢感たっぷり。

ズラリと並ぶナイフコレクションから好きなモノを選べるという、楽しいサービスも展開。コストパフォーマンス、話題性、おいしさ。三拍子そろった銀座の新名所だ。

HAPPY GINZA 02

HAPPY LUNCH
銀座おしゃれランチは ワザも値段も新感覚。

この価格でフルコース？ 名店がおしゃれに身近に？ 進化し続ける銀座のランチは、リーズナブル＆美味。ハレの日にもデイリーにも大活躍してくれそうな予感。食欲の秋に向け、銀座ランチでグルメ気分を高めて！

Déjeuner ランチコース 3800円

8

締めにカフェと焼き菓子を。

マドレーヌやカヌレを「ゆりかご」をイメージしてサーブ。コーヒー豆は「幻のコーヒー」とも呼ばれるインドネシア産のトアルコトラジャ。

7

プレゼンテーションも素敵。

デザートは季節替わり。フランスの「ヴェイス」のノワールアメールソコトとベルギー産のビターチョコ2種類を使った濃厚な一品。

6

メインは3種類からセレクト。

こちらは伊達鶏の胸・もも肉のロースト。パテを詰め、ベーコンで包んで揚げ焼きに。ジューシーかつ食べごたえがある。鮮魚もチョイス可能。

5

スープで季節感を演出。

この日はとうもろこしときゅうり、「夏の顔」2種のガスパチョ。白ワインビネガーが隠し味になっていて、さっぱりいただける。

4

魚料理は「海底」がテーマ。

特大ヒラメにかかった白いソースは、フランス産のブドウ（ミュスカ）に生クリームを加えて泡立てたもの。サバイヨンの黄色がアクセントに。

3

バゲットはフランス産。

忘れてはいけないパンはこちら。フランスから直送された生地を、自社キッチンで焼き上げる。平皿の上にあしらわれた四角いバターも素敵。

2

旬の魚介も贅沢に。

アミューズには新鮮な魚介類もふんだんに使う。この日の2皿目は、クリームソースが際立つかきの冷製。ボリューム感、食感ともに極上。

1

和菓子のような繊細さ。

パートブリックの上に崩したパイ生地と温かいベシャメルソース、ラディッシュを花に仕立てた一品。食べるのがもったいなくなる美しさ。

DATA

◎ 中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル8～10F 🅿 03-3535-4120 🕒 11:30～14:00LO、17:30～21:30LO（土日祝12:00～14:30LO、17:00～21:30LO）
日休 **MAP B-5**

店長の青木暢宏さん。専門学校卒業から「オザミ」一筋。今年、同店立ち上げから携わる。

photo:Michi Murakami, Tomoo Ogawa(manager) text:Hiroko Yabuki