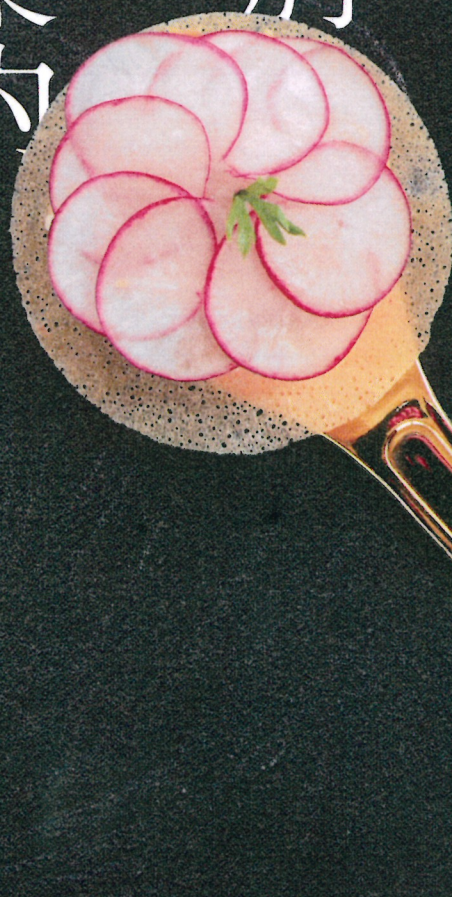


ジャンル別 おいしい 料理店案内

今年もさまざまなお店がオープンした東京。中でもよく通うフレンチ、イタリアン、和食、中華、エスニックは最新の店を押さえておきたい。そう考える人に必ず役立つお店を集めました。



French フレンチ 022

Italian イタリアン 026

Japanese cuisine 日本料理 030

Chinese チャイニーズ 034

World Ethnic ワールド・エスニック 038



さんさんと光が注ぐ10階のテラス席。誰もが思わず写真を撮らずにはられないプレミアムな空間だ。



白を基調としたテーブルセッティングに、年輪のような紋様の黒いプレートがモダンな雰囲気添える。

Restaurant AUX AMIS

レストランオザミ

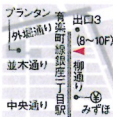
☎ 03・3535・4120 | 銀座



誕生以来20年、変わらぬ人気を誇る『オザミ』が、銀座1丁目に新築した自社ビルにグループ初のモダンフレンチをオープンした。ランチのコースはアミューズからミニシャルディーズまで全8品〜。旬の食材を取り入れた本格的なものながら、驚くことにプライスは3800円〜と実に『オザミ』らしい価格設定だ。メニューは「花」や「海底」など、ひとつひとつの料理をイメージした言葉が書き添えられ、食べ手の想像力と期待をかきたてる。銀座の街を見下ろす高層階ならではの眺めも、スペシャルなひと時に華を添える。コストパフォーマンス、話題性、おいしさと三拍子そろった銀座の新名所だ。

{ SHOP DATA }

☎ 中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル8~10F ☎ 11:30~14:00LO、17:30~21:30LO (土日祝12:00~14:30LO、17:00~21:30LO) ☎ 日 (連休の場合は最終日が定休日)



1.万華鏡をイメージしたスペシャリテ(ブッラータチーズと海)。2.これ以降は3800円のランチコースより、ヒラメにかけた仏産ブドウに生クリームを合わせたソースの白さとパイモンソースの黄色も美しい。3.アミューズ2品目の牡蠣の冷製。4.メインは3種からセレクト。写真は伊達鶏の胸・もも肉のロースト。5.季節がわりのデザートはプレゼンテーションも魅力。6.さっぱりしたガスパチョは白ワインが隠し味。7.パンはフランス直送の生地を焼きたてでサーブ。8.食事の最後はミニシャルディーズ(小菓子)とコーヒーで。ランチは、ほかに5皿2500円コース、夜のコースを昼向けにアレンジした5500円、9500円コースも。



2

French

フレンチ

東京のフレンチは時代の風を受け、日々進化を遂げている。キーワードは「心地よさ」や「ナチュラル」、「日常」だ。絢爛たる祝祭の空間より心底くつろげる憩いの空間を、キャビアやフォアグラより手間をかけた野菜を、正装でのぞむ年1回晚餐ではなく、日々通えるごはんを。誰もが待っていた、肩の凝らないフレンチに注目です。



新たに誕生した『オザミ』の顔はお値段以上の贅沢感と満足度。

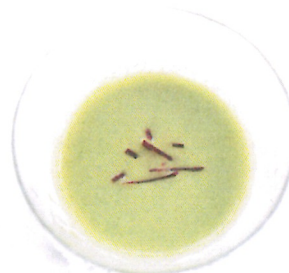


4

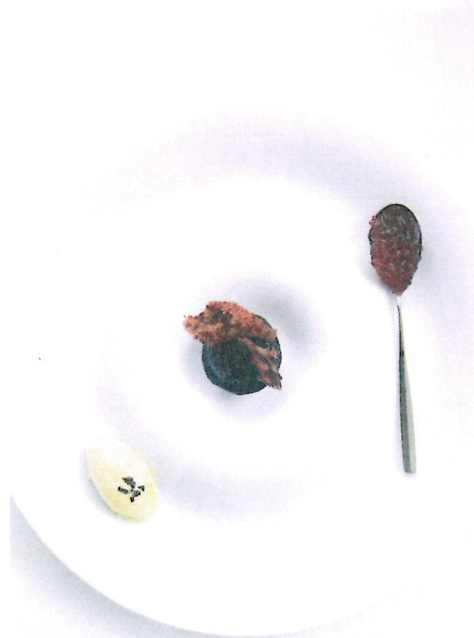
3



7



6



5



8