

## 銀座オザミ デヴァン本店

一軒家を改装したフレンチレストラン&ワインバー



### 吉田さん家の豚骨付きロース肉のロースト

★塩、ローズマリー、ニンニクでマリネし、ジュースに焼き上げる。4298円(税込)コースより



金子栄一  
料理長  
●1973年 ●千葉県

藤川友哉  
シェフ  
●1979年 ●千葉県

📍東京都中央区銀座 2-5-6 P.Vビル  
☎03-3567-4120  
●11:30~13:30LO  
土日祝14:30LO  
平日18:00~24:00  
金のみ翌2:00  
土日祝17:30~22:00LO  
(コース21:30LO)  
無休(年末年始を除く)  
🍷昼 平日1080円、土日



🌐www.auxamis.com/desvins

## バニユルス 銀座本店

本格的なスペイン・カタラン地方の料理を中心としたスペイン料理店



### オマール海老一本丸ごと 魚介のメローソ\*

★オマール海老とムール貝の旨みを凝縮させた豪快な味わい。4320円(税込)



高橋雄基  
主任  
●1989年 ●岩手県

星 正人  
料理長  
●1976年 ●千葉県

📍東京都中央区銀座 2-5-17  
☎03-3567-4128  
●1Fバル11:30~23:30LO  
(土日祝~23:00LO)  
2Fレストラン11:30~14:00LO、18:00~22:00LO  
(金~23:30LO、土日祝17:00~22:00LO)  
無休  
🍷昼1000円~



🌐www.auxamis.com/vinuls

## バニユルス 上野駅店

本格的なスペイン・カタラン地方の料理を中心としたスペイン料理店



### 鶏と魚介のミックスパエリア\*

★バニユルス特製の濃厚な魚介スープで炊いたパエリア。1512円(税込)



納堂友幸  
店長  
●1972年 ●千葉県

塩山博昭  
シェフ  
●1972年 ●栃木県

📍東京都台東区上野 7-1-1 アトレ上野1F  
☎03-5826-5753  
●11:00~15:00LO  
16:00~24:00  
(フード23:00LO、ドリンク23:30LO)  
無休  
🍷昼1200円 夜3000円



🌐www.auxamis.com/vinuls\_ueno

## パリのワイン食堂

本場フランスの臨場感あふれる、気軽な食堂「パリのワイン食堂」



### ズワイガニとアボカドのディル風味ガトー仕立て\*

★酸味を利かせたクーリドトマトでサッパリと仕上げる。3218円(税込)のコースより



土居真由美  
店長  
●1977年 ●東京都

竹内荘士朗  
シェフ  
●1984年 ●東京都

📍東京都中央区銀座 3-13-11 銀座芦澤ビル1F  
☎03-3547-4120  
●11:30~15:00(14:00LO)  
土日祝11:30~22:30  
17:30~24:00(23:00LO)  
土日祝(21:30LO)  
無休  
🍷昼1080円~ 夜3218円~



🌐www.auxamis.com/wine-shokudo

## 銀座大野

銀座の喧騒を忘れさせてくれるもてなしを、心ゆくまで愉しめる



### 黒毛和牛朴葉味噌焼き\*

★黒毛和牛の旨味に味噌を合わせることでまろやかな味に。4860円(税込)



大野敏彦  
シェフ  
●1959年 ●山梨県

三浦梨緒  
サーベイス  
●1993年 ●山梨県

📍東京都中央区銀座 7-2-20  
☎03-3571-4120  
●水木のみ11:30~13:30LO  
17:30~翌2:00LO 土のみ17:00~23:00LO  
日祝休  
🍷ランチ2500円、ディナー12000円(サービス料有り)



🌐www.auxamis.com/ginza\_pono

## ヴァンピックル 銀座店

「フランス人が炭火焼き屋を作ったら?」のフレンチバーベキュー店



### 吉田豚の骨付きロースの香り焼き

★ハーブやニンニクでマリネし、塩加減や肉と脂の比率に気を使う。1620円~



秋田順也  
料理長  
●1975年 ●東京都

杉野有志  
店長  
●1978年 ●神奈川県

📍東京都中央区銀座 4-3-4 銀座屋酒店ビル 2F  
☎03-3567-4122  
●月~金17:30~24:00(23:15LO)  
土12:00~24:00(23:00LO)  
日祝16:00~24:00(23:00LO)  
無休  
🍷昼2000円



🌐http://auxamis.com/vinpicour\_ginza

### ブラッスリーオザミ 丸の内店

丸の内街角をそのまま切り取ってきたような本格的なブラッスリー



### 吉田豚の骨付き肩ロース肉のローストアリゴ添え

★コクのある吉田豚とチーズを練りこんだ伸びるマッシュポテトがベストマッチ。2916円



佐野一成

シェフ  
●1972年 ●神奈川県

海沢成介

店長  
●1973年 ●千葉県

◎東京都千代田区丸の内3-3-1新東京ビル1F  
☎03-6212-1566  
●11:30~14:00LO  
土日祝11:00~14:30LO  
カフェ14:00~18:00  
(土日祝14:30~17:30)  
ディナー18:00~24:00  
(22:00LO) 日祝17:30~  
23:00 (21:30LO)、無休  
●昼 平日1080円~、土日

祝3024円~夜4860円~  
(サービス料ディナーのみ10%)  
コース料理  
昼1080円~夜4860円~  
アラカルト  
昼1296円~夜1944円~



☞ [www.auxamis.com/brasserie](http://www.auxamis.com/brasserie)

### ブラッスリーオザミ 東京スカイツリータウン・ソラマチ店

目の前にはスカイツリー、東京湾の絶景はソラマチでもここだけ



### フランスブルターニュ産オマールエビのロースト\*

★フランスブルターニュ産オマール海老を豪快にロースト。6500円(税込)のコースより



淵上達也

シェフ  
●1977年 ●福岡県

小松永

店長  
●1976年 ●神奈川県

◎東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ30F  
☎03-5809-7477  
●ランチ11:00~15:00LO  
カフェ15:00~17:00LO  
ディナー17:00~21:30LO  
バー21:30~23:00(22:00LO)  
無休  
●ランチ2000円、ディナー8000円(サービス料ディ

ナーのみ10%)  
コース料理  
5000円~  
アラカルト 2376円~



☞ <http://www.auxamis.com/skytree>