

Welcome
to

Prestige Dining in IKEBUKURO

高級だけでなく、リーズナブルなだけでもなく、
もちろん名声だけでもない。
大人が心から満足できる料理と、身近なくつろぎ空間がある。
そんなダイニングを探してみました。
一見「らしくない」と思われるかもしれません。
でも、これも池袋が持つ顔の一つ。
“特別感”と“気軽さ”が絶妙なバランスで共存する、
池袋ダイニングを体感してください。





シェフプライベートキッチンルーム。個室料はランチ1室¥4000、ディナー1室¥5000



銀座を中心にフレンチや日本料理の名店を手がける「AUXAMIS」グループが08年12月、天空レストランをオープン。銀座にあるフレンチの姉妹店が、フランス語でワインを意味する「des vins」を店名にしているだけあり、こちらもワインに魅力がある。400種2000本。リストには世界的なワイン醸造家フィリップ・バカレ氏がAUXAMISのためだけに瓶詰めした「Cuvee AUX AMIS11」(ボトル5040円)など、未知の名酒が並んでいる。その理由はとても簡単。フランスのブドウ園や醸造所を訪れ、作り手の細かなこだわりまで実際の目で見、選びぬいているからだ。2人のソムリエをはじめ、スタッフはみなワインに対して博学。断崖絶壁にある特殊なブドウ畑について、現地の写真を交えて興味深く解説してくれるなど、テロワールまで意識することでワインを深く理解でき、料理もまた一段と美味に。

1.東京タワーや葛西臨海公園の観覧車を望める 2.姉妹店「銀座 AuxAmis des Vins」の調理も担当した料理長の金子栄一さん 3.「赤い果実のグラタン仕立て」(¥840) 4.「吉田さん家の豚・骨付きロース肉のロースト」(¥2625)。肉の厚さ約2cmなのに、ほろりとした柔らかさ。二人でシェアできるほどのボリュームがある 5.「フランスボルドー産ホワイトアスパラガス」(¥1680)。料理は季節ごとに変わる 6.バー&ピストロのカウンターも用意



4



5

TOKYO夜景に酔いしれる 待望の“新”天空レストラン誕生

AUXAMIS 59

オザミ サンカントヌフ

東池袋駅●MAP P110-D7



Data

〒東池袋3-1-1 サンシャイン60 59F
 ☎03-5960-4120 ☎11:00~15:30、17:30~23:30(自@17:30~22:30、L.Oフード各60分前、ドリンク各30分前)※@が祝前日の場合~23:30 閑なし 園104席(テーブル80、個室4~8名用4室)
 回1800(¥250/30分) 園東池袋駅6・7出口より徒歩3分、①②③池袋駅東口より徒歩8分
 喫煙=不可 ランチ=Menu A ¥1575、Menu B ¥2940、Menu C ¥4725、④⑤⑥Menu A ¥1890、Menu B ¥3675、Menu C ¥6300
 ディナーコース=プリフィックスコース¥5250~、デギュスタシオンコース¥7875、シェフのおまかせコース¥10,500
 予約=席のみ予約可。コースは事前予約不要
 ワイン=グラス10種以上¥735~、ボトル400種以上¥4179~
 チャージ料金=なし サービス料=会計の10%(ディナーのみ)
 個室料金=シェフプライベートキッチンルーム ランチ1室¥4000、ディナー1室¥5000。ほか3室 ランチ1室¥3000、ディナー¥4000※各個室のパーティションを除き、大部屋にした場合は料金変更 食べ放題=なし 貸切=可 ©P84

