



東京都千代田区丸の内3-3-1  
 ●Phone03-6212-1566  
 ●月～金8:00～24:00LO、  
 土曜、日曜、祝日11:00～23:00LO  
 12月中は8:00～27:00LO ●無休

店に入った瞬間、濃厚なフランスの“匂い”を感じた。赤い革張りのソファに立ち飲みのパーカーカウンター。メニューでひときわ目を引く、伝統的なフランス地方料理。カスレやシュークルート、ブイヤベースといった、地方料理好きには感涙もののメニューが並ぶ。店の母体が、ワイン好きにファンが多い「オザミ・デ・ヴァン」ということもあり、レアかつリーズナブルなワインが豊富。夜は前菜6品、メイン9品から選んでデザートにつくプリフィクスコースと、8品ほどのアラカルト。私はコース、あなたはアラカルト、と自由に頼めるのもブラッスリーらしくていい。コースの一品もアラカルトとして頼めるし、コースもアラカルトもボリュームたっぷり。とにかく自由に楽しんで、という店の思いが、随所に表れているのだ。

羽立昌史シェフは言う。「プリフィクスのお得感、アラカルトの醍醐味、どちらを選んでもさほど値段に差が出ないように考えました」

それを可能にするには何をすべきか。素材の質は落とさずに効率化を図るため、仕入れを工夫しよう、と思った。肉なら丸ごと一頭や半身で買えば余すところなく使い切れるし割安だ。情報収集も怠りない。売る方だって、付き合いが長い上に日に何度も電話してくるシェフとなれば、自ずと力が入るといふもの。シェフの料理を十分理解してくれているから、とびきりのお買い得情報をいち早く教えてくれたりもする。その努力の賜物が「フランス産野生青首鴨のロースト」だ。ジビエはレストラン料理の食材。しかも普通野鳥の料理は二人前からの注文だが、一人前から注文できる。野趣溢れる鴨に、クラシカルなフォン・ド・ヴォーのソース。「お客様には正真正銘のフランス伝統料理を味わっていただきたい。だからこの料理は、店側の気持ちです(笑)」。

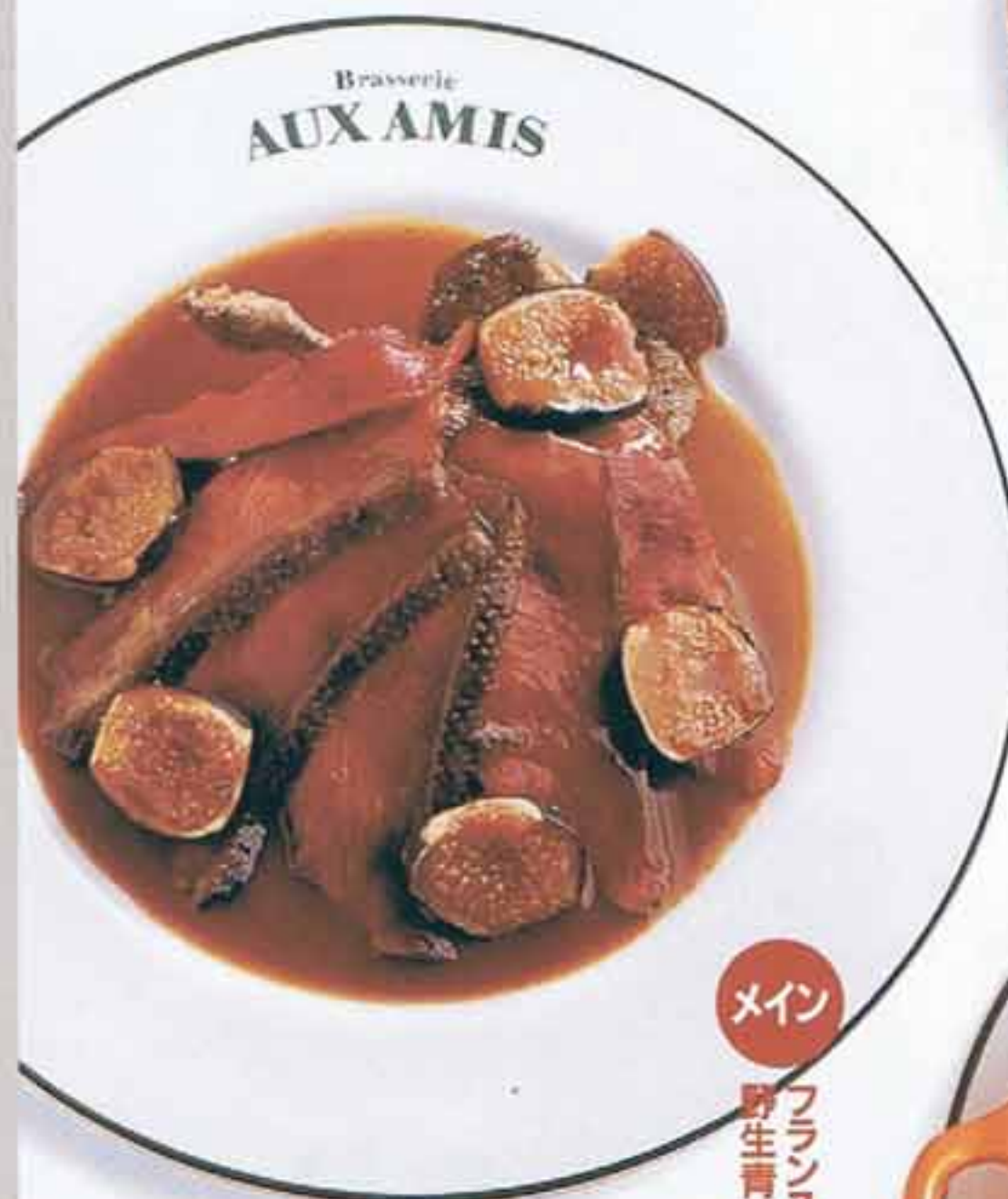
#### PRICE DETAIL

コース	昼 1200円 夜 4500円
アラカルト	約10品(コース料理とは別内容) 夜はコース内容をすべてアラカルトでも注文できる(前菜1800円、メイン2600円)。
ワイン	グラス 計8種(スパークリング1、白3、赤4)、 500円～(カフェ)、650円～(ブラッスリー)。 ボトル 3980円～、ピオをテーマに仏全土から約200種(中心は5～7000円台)。 昼は税5%のみ、夜は税5%、サービス料10%(カウンターはなし)。カード可。

## カルトでもコースでも 変わらぬお得感。 ブラッスリー・オザミ

### これでひとり4650円!

2人でアラカルトのサラダをシェアし、メインはブイヤベースと野生青首鴨のローストをコースから抜粋して注文。グラスワインとデザートを各自で頼んで、ひとり4650円。

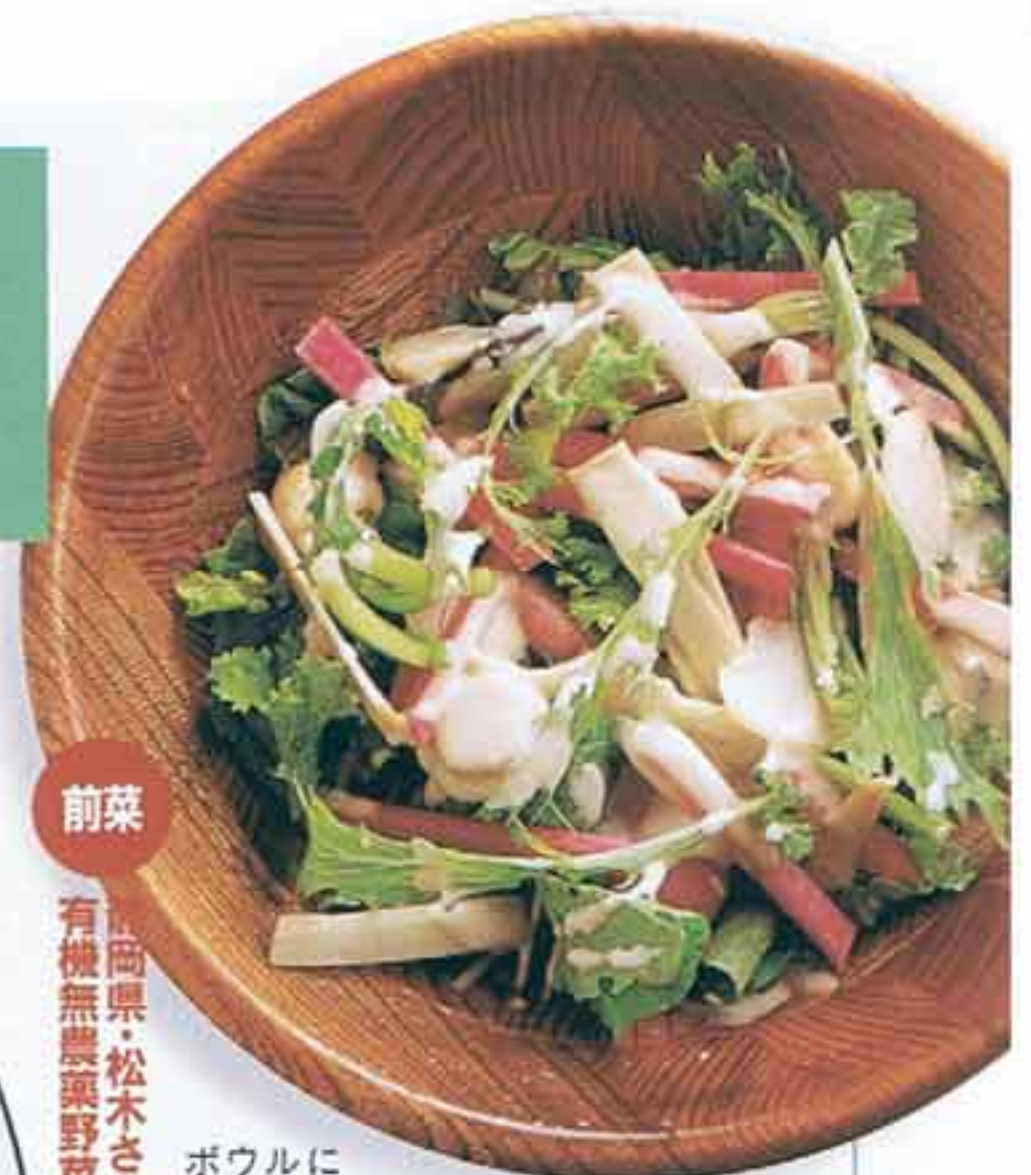


メイン

フランス産  
野生青首鴨のロースト

きれいなロゼ色の鴨が、コクのあるソースとセップ茸の野性味、ジャムのように濃厚なイチジクと一体になり季節を主張する。鴨肉の下にはワイルドライスが忍ばせてある。アラカルト2600円(4500円のメイン)。

グラスワインは「ヴァンダン  
ジュダムール アンリ・フェシー'99」1杯650円(ボトル4800円)。凝縮された果実味としっかりした飲み。リストで一番安価とはいえ、値段以上の味わいを提供するのは「オザミ」ならではの。



前菜

岡山県・松木さん家の  
有機無農薬野菜サラダ

ボウルにたっぷり盛られたサラダは葉野菜に加えてラディッシュなどの根菜もたっぷり。野菜本来の甘みや苦みが生きている。ピネターの効いたゴボウがアクセントに。1200円。



メイン

ブイヤベース  
マルセイユ風

蓋を開けるとサフランの香りがふわり。穴子やカサゴ、舌平目などを煮出してつぶした旨みたっぷりのスープに、ムール貝、オマールエビ、ツブ貝など新鮮な海の幸がふんだんに入っている。単品で2600円(4500円のメイン)。



デザート

タルトタタン



ざっくりした歯応えのパイ生地にはほどよくキャラメリゼしたリンゴ。たっぷり添えられたクリームを絡めると病みつきになるおいしさ。600円。