

9-24 NEW OPEN

marunouchi

フレンチブラスリー

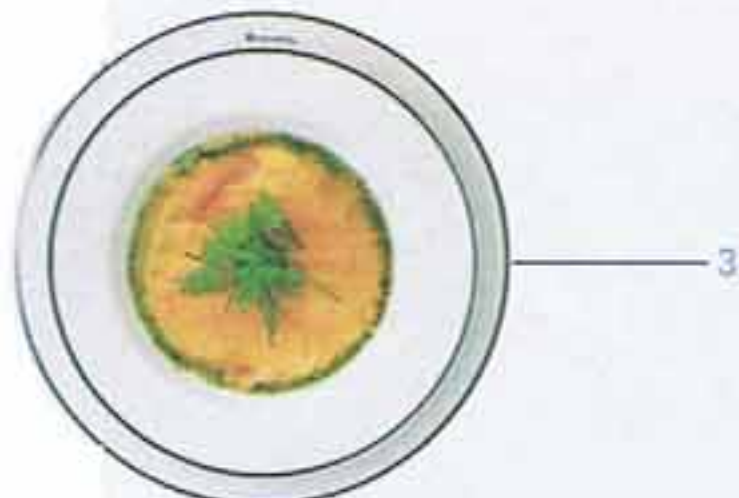
brasserie aux amis

ブラスリー オザミ

ビジネス街を彩る、オープンな空気感のブラスリーが誕生した。銀座のフレンチレストラン「オザミテヴァン本店」の系列であるこの店のコンセプトは「丸の内の社交場」。毎朝8時に焼き上がる自家製クロワッサンなどの朝食からランチ、ピアノの生演奏を聴きながら味わうディナーコースまで、時間帯によってさまざまなシーンを楽しめるほか、終日お酒が飲めるスタンディングバーも用意されている。

料理はフランス各地の郷土料理が基本で、バゲットなどのパン類からベーコンやソーセージまで全てが手作り。鴨やフォアグラなどフランス産の食材も多く使われ、「食材のレベルは高級店と同じですが、調理や盛り付けがクラシックなんです」と料理長の羽立昌史氏は言う。プリフィクスコースはあくまで提案のひとつで、全品をアラカルトでも提供している。スタイルにこだわらず、自由気ままに楽しめるのもこの店ならではの。地元客に愛されるフランスのクラシックな食堂のように、気軽に利用したい。

フランクな美空間で飾らない本格フレンチを



RESTAURANT DATA

住 千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル1F
 ☎03・6212・1566
 営8:00AM~夜12:00
 (土曜・日曜・祝日11:00AM~11:00PM)
 休無休 客44席 カード使用可(¥3,000以上)

MENU DATA

プリフィクスコース¥4,500、
 朝食¥500~、ランチ¥1,200~ほか

- 1 左奥にあるピアノの生演奏は6:40PMから40分おきに3ステージ行われる
- 2 豚の骨付きロースのロースト アリゴ添え ¥2,600 特定農家の吉田豚を使用
- 3 ホウボウのカルパッチョ ¥1,800 旬の鮮魚、ゼリー、ムースの三層構造りに
- 4 自家製パンが目玉のバススペース。開店から閉店までお酒が楽しめる
- 5 奥の高い位置にあるソファ席。壁を隔てた左側にはピアノが置いてある