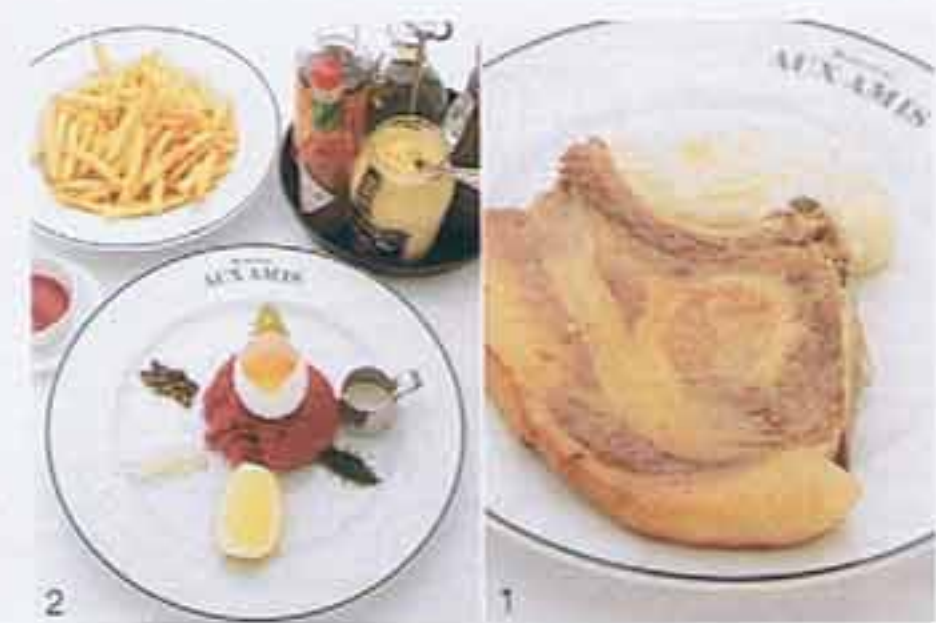


銀座のフレンチレストラン「オザミテヴァン本店」の系列であるこの店のコンセプトは「丸の内の社交場」。毎朝8時に焼き上がる自家製クロワッサンなどの朝食から、ランチ、ピアノの生演奏を聴きながら味わうディナーコースまで、時間帯によって様々なシーンを楽しめるほか、終日お酒が飲めるスタンディングバーも用意されている。

料理はフランス各地の郷土料理が基本。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。「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が言う通り、鴨やフォアグラなどフランス産の食材も多く使われている。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。

ビジネス街の路面を彩る、フランクな美空間。スタイルにこだわらず、自由気ままに楽しめるオープンな空気感のブラッスリーは、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、おいしさと和みを提供してくれることだろう。



丸の内

ブラッスリー オザミ

Brasserie Aux Amis

ワイン片手に、飾らない本格フレンチを



- 1 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
- 2 タルタルステーキ ¥2,600 好んで生卵やオリーブオイルを
- 3 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
- 4 自家製パンが目玉のバースペース。開店から閉店までお酒が楽しめる
- 5 左奥にあるピアノの生演奏は午後6時から、1日に3ステージ行われる



RESTAURANT DATA

〒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 窓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