



Beautiful dining in Tokyo

篠山紀信・食撮

23th dish

『ブラッスリー オザミ』丸の内

丸の内ビル街の通りに面した、カラフルな店構え。扉を開ければ、フランス語のラジオ音声が入り込み、ポップな赤い革張りのソファに立ち飲み用の特注バーカウンター……。

フランス映画に出てきそうなその装いはまさに、パリ! カフェ、レストラン、双方の機能を兼ね揃えた『ブラッスリー オザミ』は、最近、東京に増えている洒落たビストロの最先端を行く。

朝はクロワッサンとカフェオレで朝食、昼は日替わりランチ、夜は伝統的なフランス郷土料理でディナー。連日、舌鼓を打つ丸の内OLで大盛況だ。料理は素材をいじくりまわさず、大胆かつ繊細に仕上げられている。

母体は、ワイン通を魅了する銀座「オザミ・デ・ヴァン」だけあって、ワインの質、品揃えも申し分なし。その数およそ1万5000本。東京国際フォーラムとは目と鼻の先という好立地なので、コンサートや観劇の前にカウンターで軽くワインを1杯……なんて、ムードを高める演出をするにも最高に使い勝手がいい。





Beautiful dining in Tokyo

写真は、4kgもあろうかという
見事な仏プレス産の鶏を使用した
「プレス産シャボンの岩塩包み焼き」
(1人前は2600円)。
クリスマスシーズンに出回る
貴重な食材なので、
食べたい人は年末まで待つしかない。
フランスの郷土料理らしく、
旬は終わってしまうがイノシシや
カモなどのジビエもおいしい。
エスカルゴやカエル、
フォアグラなどの定番食材を使った
料理もフランスにいるかのような
本格的な味だ。
夜は、プリフィックスのコースが4500円で
アラカルトのメニューも豊富。
いずれもボリュームがあるので、
ひとりがコース、もうひとりがアラカルトを
頼んでシェアすると楽しい。
平日の日替わりランチは、1000円。
バーカウンターでは、
スタンディング価格の設定がある。
午後、カフェだけの利用が
できるのもうれしい。

「ブラスリー オザミ」
東京都千代田区丸の内3-3-1
新東京ビル1階
☎03・6212・1566
営業日8:00～24:00 (LO)
土日祝11:00～23:00 (LO)



4 1 0 0

ブラスリー オザミ・ホームページ
<http://www.auxamis.com>