

溢れんばかりのワインへの愛情が伝わってくる。

お堅いイメージだった丸の内がどんどんオシャレに変化している。そこへさらに追い打ちをかけるべく、パリの雰囲気を持ち込んでしまったのが丸山宏人だ。元料理人のソムリエという氏が「オザミ・デ・ヴァン」で先鞭を付けた「きちんと食事ができるワインバー」の道筋は、串焼きとワインの「ヴァンピックル」からこの店まで連続と受け継がれている。ワインの木箱の板に店名を焼き印したワインリストの巻頭に、こんな宣言が記されている。

曰く「私たちが探し求めたワインはすべて、ロマネ・コンティといわれる高価なワインと同じくらい価値のあるものと考えています」。以下、それぞれのワインごとの説明からも愛情がほとぼしってくる。そんな厳選ワインとマリアージュするのは丸山氏が惚れ込んだという腕前の持ち主、羽立昌史シェフによるフランスの地方料理。山間部オーベルニュ地方の名物、ピュレに似た「じゃがいものアリゴ」など、しみじみ味わいたいものばかりだ。

千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル1F

tel.03-6212-1566

営業8:00~0:00(土・日・祝)11:00~23:00

無休 <http://www.auxamis.com>

A38席 B¥6,000~

C「山シギのロースト」¥7,500。

場合いよくフェザンタージュ(熟成)させた山シギをコニャックを煮詰めた古典的ソースで仕上げている。



右●店構えから既にパリ気分。よく晴れた午後なら、オープンエア席が丸の内のOLやサラリーマンの人気場所となる。中●古典系どっしり料理のほか、朝食もあり。サンドウィッチやキッシュなどの軽食もある。美味しい！ 左●一段高くなったブース席。こんな落ち着くコーナーもパリのカフェにはよくある。