

在日フランス人が通う、

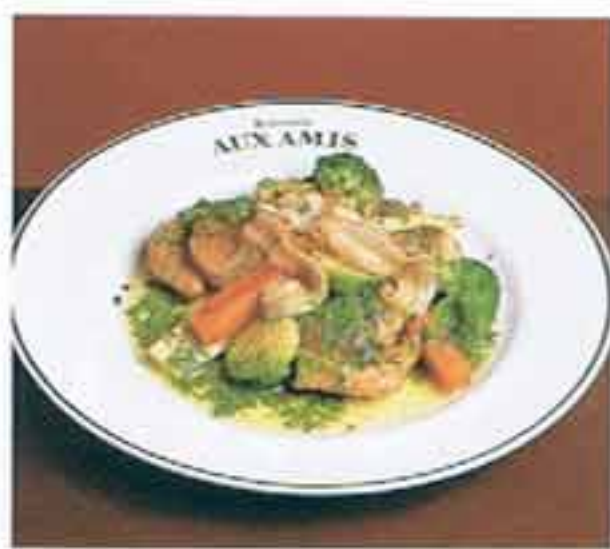
厳選5軒のフレンチ料理店。

ブラッスリーオザミ BRASSERIE AUX AMIS <丸の内>

料理も雰囲気もフランス！
心からくつろぐための店。



パリの街角に突然迷い込んだような外観が目印。東京国際フォーラムのすぐそばで抜群の立地だ。



「北海道根室産活天然ホタテのプロヴァンス風」。厚さ2センチはあるホタテが迫力。



フランス人感涙の「焼きロカマドールのサラダ」。焼いた山羊チーズが香ばしい。

推薦人



アーメル・ゲラン

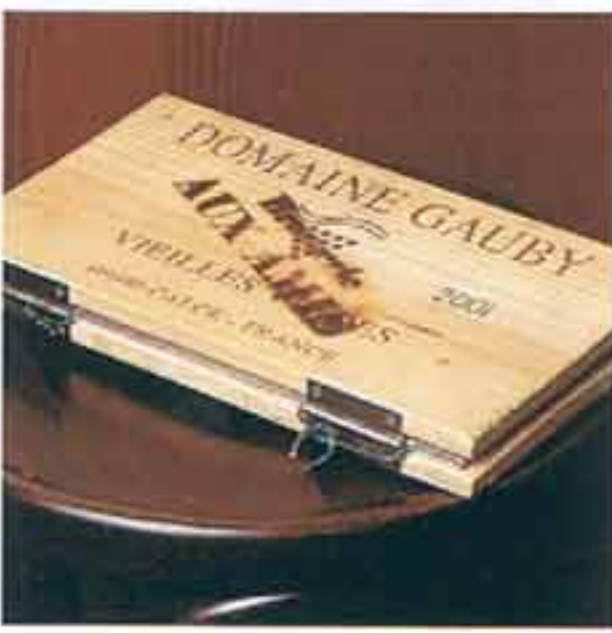
Armel Guerin

日産自動車人事部人材開発グループ
アシスタント・マネージャー

東京ではいろいろと食べ歩いていますが、ブラッスリーオザミはその中でもおすすめの店。雰囲気がフランスのブラッスリーそのもので、リラックスできます。それに肉料理がおいしい。冬はジビエ（狩猟肉）もあるんです。パイやペースなど定番の料理も丁寧に作ってあります。ワインがフランスのものだけというこだわりもいいですね。

日産自動車に勤務するアーメル・ゲランさんが外で食事をするときに重要だと思っているのは、アンビアンス（雰囲気）だ。
「味ももちろんですが、結局その店の持つ雰囲気が自分に合うところに出かけますね」
その点、このブラッスリーオザミは、内装も音楽もサービスも、しっかりとした料理の味とマッチしている。
「壁の鏡に書かれたメニューとか、フランスの金具とかも懐かしいです」
フランスでブラッスリーというところ、朝から晩まで開いていて、食事でもできればカフェにもなり、夜は酒場ともなるといって存在。このブラッスリーオザミもそのスタイルを踏襲している。朝

レストラン



ワインリストはワインの箱材で表装。これは今注目のドメヌ・ゴビーのものだ。



迫力ある「オマール海老のフイヤベース」。好みでアイオリやチーズを入れて。



甘いものを食べないと食事が済まないフランス人にも人気の「タルト・タタン」



内装もフランスのテイストにこだわっている。毎晩3ステージのピアノ生演奏があり、ブラスリーにいる気分をさらに盛り上げてくれる。



フランスの定番「カスレ」カモのコンフィは皮がばりばりで、まわりの豆も美味。



やわらかなイノシシの胸肉と金針菜の香たえが合う「マルカッサンのミク」



●東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル1F
☎03・6212・1566
営業8時～24時L.O.(土、日、祭は11時～23時L.O.)
無休

DATA
●予算:夜¥6,000～ ●朝コンプレ:¥500、昼
ブラ・ド・ジュール¥1,000、夜プリフィクス¥4,500
●グラスワイン¥500～(13種類。フランス各地のワインを取り揃えているので、少しずついろいろ楽しむことができる)

「ソムリエの説明もきちんとしているので、よく相談をしています」
そんなやりとりもブラスリーに行く楽しみのひとつなのだ。

「アメメルさんがこのブラスリーを最良にしている理由はまだある。それはワインの品揃えだ。
リストにあるのはフランス産のワインのみで、常時180種類を数える。各ワインには熱のこもったコメントが付いていて、ついリストを読みこんでしまふ。グラスワインも13種類と豊富で、毎日銘柄が替わる。
「ソムリエの説明もきちんとしているので、よく相談をしています」
そんなやりとりもブラスリーに行く楽しみのひとつなのだ。」

「夜11時がラスト・オーダーですが、スーベ(夜の軽い食事)もOK。正統派のブラスリーです」
ワインはフランス産のみ。このこだわりも人気だ。

は8時から飲み物やパン、朝食を出す。ランチは近くのビジネススマンに人気で、午後は昼を食べそびれた人がふらりとやってくるようだ。夜は夜で、ざわめきが外まで聞こえるような賑わいとなる。