



上/ランチからディナーまでの営業時間は、打合せをする会社員、買物帰りの女性グループなどがカフェを利用する。右上/夜はテーブルにクロスがかかり、レストラン営業に。ピアノの生演奏も聞ける大人の社交場といった雰囲気。右/バーカウンターは、「気軽さの象徴」として店にとってはなくてはならないものだ。休憩時間や帰宅前に、立ったまま、さっとエスプレッソやビールを飲んでいける。



店の外にも8席。国際フォーラムやブランドショップの立った新しいビルが立ち並ぶ丸の内の都会的な景色を楽しみながら、ひと息入れるのもいい。



カフェ+レストランのニューウェーブ

丸の内にできたブラッスリーは “都会人の集う社交場”がコンセプト

ワインレストランを経営する株オザミワールドが、2003年9月、丸の内にオープンしたのがこのブラッスリーだ。コンセプトは「いつ訪れても、何か食べられて、社交の場になる店」。社長の丸山宏人氏は「フランス人より、フランス人魂を見せる」という意気込みで、内装、料理、サービスすべてにフランスのブラッスリーを意識したという。壁を覆う鏡にはフランス語の落書き、壁にはフランスで撮ったスナップ写真やポストカード、モザイクタイルの床に、赤いソファ。そして立ち飲みのできるカウンターには、「気軽に立ち寄れる店を表現したい」という丸山氏の思いが込められている。

営業時間内は、時間帯に合わせて細かいメニュー対応をしている。朝はパンや卵料理、昼はすばやく胃を満たすボリュ



オザミグループの5号店。30坪36席の店は赤と緑を基調にした作りは、グレーのビル群のなかで、そこだけが別世界、パリの街角のような錯覚をおこさせる。

ブラッスリー オザミ Brasserie AUX AMIS

東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル1F
☎03-6212-1566
営業時間/8時~翌0時(L.O.)、土・日・祝日 11時~23時(L.O.)
定休日/無休



シェフ
羽立昌史さん

1971年生まれ。フランスとベルギーを6年間渡り歩き、帰国後は「オー・バカナル原宿店」にシェフとして2年間勤務。オープンと同時に「ブラッスリー オザミ」のシェフに就任。

この店で私がめざすのは家庭的なブラッスリーの料理と、洗練されたガストロノミク的な料理の中間です。良質な素材を高度な技術で調理し、盛りつけは親しみやすく、ちょっとタサめに(笑)。カスレ、鴨のコンフィなど、ブラッスリーの定番ももちろん提供していますが、ディナータイムには、ブルターニュ産のオマールや、アルザス産のガチョウのフォワクラなど、高級素材もお出ししています。4500円のプリフィクスメニューに組み込まれていますから、かなりお得だと思いますよ。春はホワイトアスパラガスやモリーユ茸、秋から冬にかけてはジビエも出したい。高級素材をできるだけ手ごろな価格で楽しんでいること、ある程度の量を確保しているからです。仕入れた肉は即、1人前ずつ真空保存しています。真空調理は、仕入れ価格を安くするために、ランチタイムにすぐにお客さまに料理を出すためにも欠かせないものです。うちのお客さまは、ワイン通やグルメの方も多いため、料理人としてはやりがいがあります。お客さまに「○○産のあれが食べたーい」など、どんどんリクエストしてほしいですね。なんとかできる自信がありますから。

ディナーのメニュー



乳飲み仔羊のロースト+白ワイン

生後4週間の臭みのない仔羊をローストした、滋味豊かな1品。付け合せは、フランス産の豆をニンニクと生クリームで軽くあえたフラジョレ。羽立さんによると、盛りつけはブラッスリーらしく、あえて素材にまどめている。(3200円)



鮭の網焼き

ランチはスピードサービスが基本。仕込みに真空調理を利用するなど、工夫もしている。この日のランチはマグロ。グリルし、生トマトのソースとクスクスのタブレサラダを添えた。ランチには、肉料理か魚料理に小さな前菜またはデザート、コーヒーか紅茶が付く。(1000円)

ランチのメニュー



コンブレ

朝食のセットメニューには、クロワッサンとブリオッシュ、ハチミツ、ジャム、バター、コーヒーか紅茶が付く。クロワッサンとブリオッシュは自家製。このほかにキッシュやオムレツ、サラダもラインアップ。(500円)

朝食のメニュー



カフェのメニュー

パリブレスト+カフェ

デザートは、地下にある姉妹店「ヴァンピクル 丸の内」のパティシエが担当。写真は生クリームとブラリネクリーム、2種類のクリームを挟んだフランスの代表的なデザート。(パリブレスト500円、カフェ400円)



右/キッチンには約5坪。スタッフは女性2人を含めて6人いる。ランチはだいたい2回転半するので、朝は仕込みで大忙しだ。左/朝食の用意はホールスタッフが行っている。



オフィス街の場所柄を考慮したランチの価格設定が成功

丸の内というオフィス街に合わせ、サービスや料金設定も少しずつ変えた。なんとなく敷居の高さを感じるのか、オープン当初はランチに苦戦。メインディッシュにパンをセットして1200円に設定していたが、今年2月に1000円に値下げし、さらに前菜またはコーヒーを選べるようにした。また、小雨の日は前菜もデザートもサービスにし、大雨になると値段が900円になる。臨機応変なサービスが功を奏し、今では平均80〜90人を集客するにいたっている。

夜は年齢層が上がり、カジュアルにワインと食事を楽しむ30〜40代が目立つ。毎晩3回ピアノ演奏も行なわれている。シェフの羽立昌史さんによるメニューには、4500円のプリフィクスコースとは思えないくらい素材が登場する。ワインの品ぞろえは、ヴァン・ナチュールと呼ばれる化学肥料や酸化防止剤を極力使っていないものを中心に約150種類、中心価格帯は6000〜7000円となっている。

徐々に丸の内に定着しつつある「ブラッスリー オザミ」。通勤前にカウンターでカフェオレとクロワッサンをとるの姿が見られるようになるのも、もうすぐかもしれない。