

「店全体でパリを表現する」 ブラッスリー

Brasserie Aux Amis

ブラッスリー・オザミ

パリの定番メニューがそのまま味わえる

パリ帰りの人たちの多くが、「パリっほい」と声をそろえるのが、ブラッスリー「オザミ」。有楽町の東京国際フォーラムを通り抜け、高層ビルの間を少し入ると、突然、カラフルな店の外観が現れる。パラソルといい、テラスといい、まさにパリのブラッスリーそのもの。店内もまた、パリのブラッスリーそっくりデザインされている。鏡張りの壁に、赤いソファの組み合わせ、タイル張りの床、フランスの蚤の市で見つけてきたというポスターなど、どれも違和感がない。そのこだわりはトイレにまで及んでいる。何ととっても、日本では珍しい立ち飲みカウンターがあるのがうれしい。ここでコーヒーやビールを飲むのがパリジャンやパリジェンヌの定番スタイルだからだ。

雰囲気もさることながら、メニューにもパリ・スタイルのものが揃っている。ボリュームミーな肉の食感がたまらない「ステック・フリット」や「ステック・タルタル」、濃厚な味が特徴のパテ・ド・カンパーニュのサンドイッチ、そしてサラダ・ニーソワーズなどなど、どれもパリのカフェの定番メニューだ。味つけ、ボリューム、ともにパンチが効いていて、「ああ、これがパリだよ」と言いたくなる。よりフランスの味に近づけるために、鶏、羊、鴨、フォアグラ、きのこ類、ムール貝など、季節に応じて、多くの食材をフランスから輸入しているという。中にはカエルを使ったメニューもある。

わいわい食べられるパリのブラッスリーのような雰囲気

オザミで、料理を担当するのが、羽立昌史さん。2003年のオープン時からシェフを務める。羽立さんは、過去にフランスで3年間、ベルギーで3年間修行した経験を持つ。パリでは、ラマルク・クリニャンクール駅の近くの、地元のフランス人が通うレストランに勤める。帰国してからは、「オーバカナル原宿店」で働いた時期もある。「うちのコンセプトは、『店全体でパリを表現すること』です。料理も、



(左)自家製ソーセージにオーベルニュ地方の料理アリゴを添えたもの(2,835円)。(右)店内にはさまざまなオブジェが。壁のサインはワインの製造者が店を訪れた際に書いたもの。

あえて日本人向けにアレンジせず、パリの日常で食べられるものを提供しています。かしこまった料理ではなく、家庭料理が中心です。だから、肩ひじはらず、みんなでわいわいやりながら食べていただきたいですね。それこそが、パリのブラスリーの魅力です」と羽立さんは話す。

オザミはワインが美味しいことでも知られている。フランスを中心に世界から約200種類のワインが集められている。最近、パリでも人気があるBIOワイン(オーガニック・ワイン)などの珍しいものも出している。グラスは700円から、ボトルは4,000円から堪能できる。雰囲気、料理、ワインと、まさに3拍子揃った店だ。

以前、観光で訪れたフランス人が「ここまで雰囲気のいい店は、最近フランスにもないね」と嘆いていたという。フランス人が見ても、ここはパリなのだ。



その雰囲気の良さから、丸の内に勤めるフランス人のビジネスマンたちも多数訪れる。



Brasserie AUX AMIS ブラスリー・オザミ
〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル1F
Tel.03-6212-1566
月~土11:00~24:30(L.O.22:30)、
日・祝11:00~23:30(L.O.21:30)
無休
ランチ1,050円~、ディナー4,500円~、パーティー5,000円~
36席(店内分煙)
<http://www.auxamis.com/brasserie/>