



オマール海老のブイヤベース

テーブルに運ばれたココット・ロンドのふたが開けられると、たちまちひろがる芳醇な香り。オマール海老やムール貝など海の幸をぜいたくに使ったブイヤベースはこの店の看板メニューです。ぐつぐつと煮込んでおいしさを引き出すのは、ココット・ロンドの得意技。気取らずかぶりつけば、おいしさがさらにアップすること間違いナシです。

使用した鍋

[ココット・ Rond]

使い込まれ、年季の入った鍋肌がいかにも「プロ愛用の鍋」といった雰囲気。多くのメニューがここから生まれている。



ブラッスリー オザミ



東京都千代田区丸の内3-3-1新東京ビル1F

tel.03-6212-1566

ランチ: 平日 / 11:30~14:00 (ラストオーダー) / 土日・祝 / 11:00~14:30 (ラストオーダー)

カフェタイム: 平日 / 14:00~18:00 / 土日・祝 / 14:30~17:30

ディナー&バータイム: 平日・土 / 18:00~22:30 (ラストオーダー) / 日・祝 / 17:30~21:30 (ラストオーダー)

無休 / 要予約

<http://www.auxamis.com/brasserie/index.html>

ランチ: ¥1,050~ ディナー: ¥4,500~