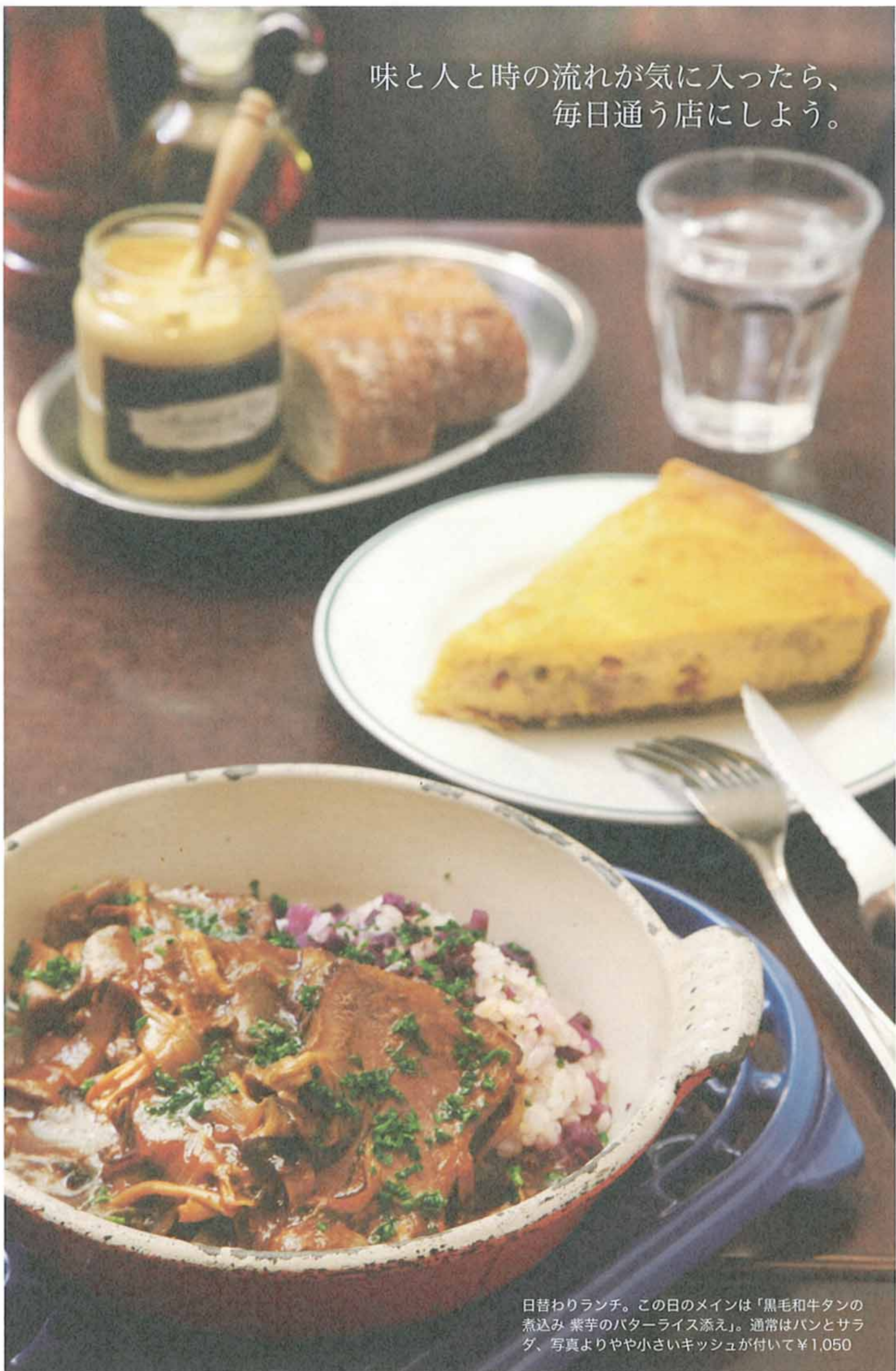


味と人と時の流れが気に入ったら、  
毎日通う店にしよう。



日替わりランチ。この日のメインは「黒毛和牛タンの煮込み 紫芋のバターライス添え」。通常はパンとサラダ、写真よりやや小さいキッシュが付いて¥1,050



パリ時間が流れる店で、忘れられない思い出の味を。

フランスラジオのBGMに、壁一面を埋めるワイン生産者のサイン。「Brasserie AUX AMIS(ブラスリー・オザミ)」に着くと、まるでサンジェルマンの老舗に来たかのような錯覚を覚える。「ブラスリーは、昼から夜遅くまでずっと開いているのがいいところ。時間を気にせず自分のペースで食事やお茶をするフランス人には、こういうお店が重宝するんですね」。そう話す料理長、羽立昌史さんは、フランスとベルギーで修行を積み、オープンからこの店の味を作っている。ランチ、カフェ、ディナー、バーと一日を通して様々に変化する空間には、本場で体験したのと同じ、時の流れも持ち込まれているようだ。フランス人の客も多く、ほっと心が和む味だと誰もが太鼓判を押す。通常メニューに載っていないまでも「思い出の、あの味が食べたい」とリクエストがあれば、可能な限り応えるというホスピタリティも嬉しいかぎり。AUXAMIS=友達という名の由来がここにも表れているのだろう。



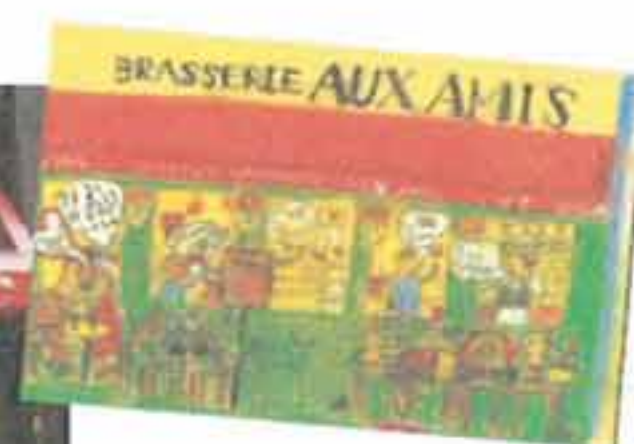
真っ赤なソファに真ん丸いペンダントライト、颯爽と動きまわるギャルソンの姿はまさにパリそのもの



厨房はいつもフル回転。



店内至るところにあるサインは、店で扱うワイン生産者が来店時に描いたもの。



クラシックなクリスマスカラーの外観が目印。

## Brasserie AUX AMIS

ブラスリー・オザミ

千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル

tel. 03 6212 1566

有楽町駅より徒歩5分 営: 11:00 ~ L.O.22:30

(日祝 ~ L.O.21:30) 休: 無

[www.auxamis.com/brasserie](http://www.auxamis.com/brasserie)