

Brasserie AUX AMIS

ブラスリー オザミ

◆ 新東京ビル ◆ エリア別MAP・P7

気取りのない味わいとピアノの演奏で
パリの小粋な夜更けを楽しむ

03-6212-1566

東京都千代田区丸の内3-3-1新東京ビル1F

定休日:なし

営業時間:11:00~25:00/土日祝~24:00(L.O.24:00/土日祝 23:00)

<http://www.auxamis.com>

パリのブラスリーそのままの雰囲気味わえるカジュアルフレンチの名店。心地よいピアノの生演奏が流れる店内は、人々の楽しげな会話でざわめいている。旬の食材が並ぶメニューに目移りしつつ、プリフィクスの前菜とメイン、デザートを選ぶ。前菜は「フランス アンジュ産ホワイトアスパラガス」。温かに茹で上げたホワイトアスパラガスを、ポーチドエッグとたっぷりのミモレットチーズにまぶしていただければ、果実のように爽やかな味わいが広がり、春の訪れを告げる。

お待ちかねのメインは「野性味溢れるビゴール黒豚」。フランスから空輸したこの黒豚、イノシシにも近い赤身の強い肉質ながら、繊細で味わい深い。じっくりと弱火でローストした柔らかな肉を味わえば、素材へのこだわりと、そのうまみを引き出すシンプルな調理法に頷かずにはられない。旬を先取りするシェフは、季節の素材の食べ比べなどもメニューに載せて楽しませる。「肩肘張らずに少し遅めのディナーを」。そんなリラックスした夜に、まさにぴったりの空間だろう。

プリフィクスのコースは、¥4,725、¥6,090。アラカルトでも頼める。「野性味溢れるビゴール黒豚」には、フランス最古の品種とされる豚を使用。¥6,090のコースにプラス¥820。アラカルト¥4,410。

パリのブラスリーを模した店内の壁には、洒落た落書きも。ピアノは店の奥にある。カウンターもあり、昼の時間帯は本場のカフェ風に、立ち飲みでも利用できる。



デザートには季節のメニューも多い。イチゴを贅沢に使う「タルト・オ・フリーズ」など、黒板に書かれたものから選べる。デザートワインと一緒に楽しむのもいい。¥600。