

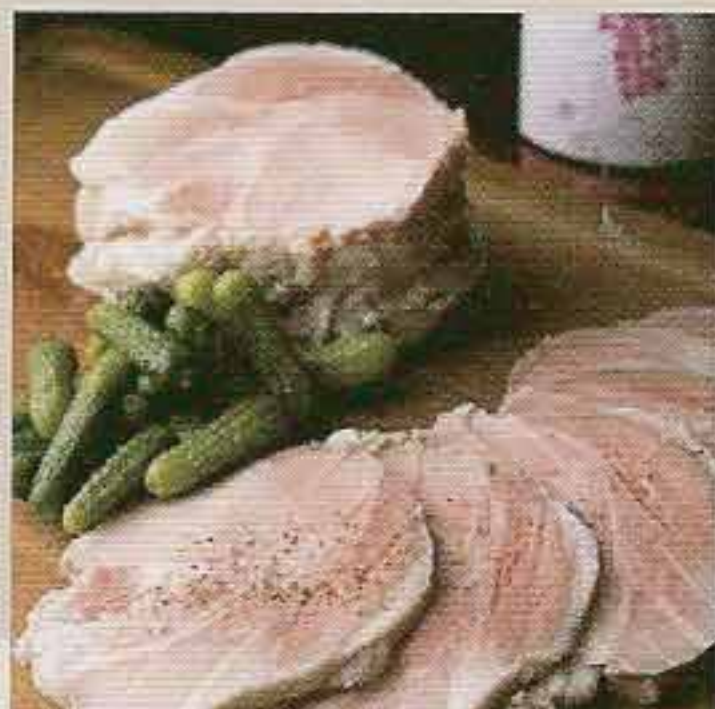
Brasserie aux Amis

ブラッスリー オザミ 東京・丸の内

丸の内のオフィスビルの一隅にあり、パリの街角から切り取ってきたような【ブラッスリー オザミ】は、ランチタイム、カフェタイム、そしてピアノの生演奏が入るディナータイムまで、常に賑わいをみせています。ブイヤベースやカスレなどのフランスの伝統料理に加え、季節にはシェフがジビエ料理に腕をふるいます。ワインリストはビオ（有機）ワインを軸に、約150種類以上をラインナップし、生産者の顔写真入りで説明するなどわかりやすい。

人気のおつまみ

シェフお墨つきのメニューは「自家製のロースハム」。時間さえあれば簡単に作れ、前菜やサラダなど用途も広く、作りおきができます。ご家庭の普段のおかずにも使えるのでぜひお試しを（レシピp.132）。



2003年のオープン以来、シェフを務める羽立昌史さん。フランス、ベルギーで6年間の修業経験を持ち、フランス伝統料理に定評がある。

お気に入りのワイン

Côtes du Rhône “La Naturee”2006（コート・デュ・ローヌ ラ・ナチュレ）。コート・デュ・ローヌ地方の赤ワインです。当店を運営するオザミワールドのオリジナルワインで、オザミワイングッズショップで入手できます。シンプルでピュアな赤い果実香のする、若々しいやさしい味わいです。エチケットの絵は、社長でソムリエの丸山宏人の娘さんが描いたものなんですよ。



カナッペはもちろん、パスタの味つけ、
薬味としても重宝します

自家製タプナード



材料 作りやすい分量

タプナード

黒オリーブペースト(市販)	100g
アンチョビ	4枚
なす	1個
にんにく	1かけ
オリーブ油	約大さじ1
バゲット(1cm厚さ)	4~6枚
ミニトマト	3~4個

作り方

- 1 なすは皮ごと焼いて皮をむき、にんにくはすりおろす。
- 2 アンチョビとなすを包丁でペースト状になるまで細かく刻む。ボウルに入れ、タプナードの残りの材料を加え混ぜる。
- 3 軽く焼いたバゲットにのせたり、ミニトマトの上部を切ったのせる。

Chef's advice

「ブラッスリー オザミ」羽立シェフ

タプナードは、フランス・プロヴァンス地方の料理で、黒オリーブのペーストのこと。焼きなすの香ばしさと独特の柔らかさで、いっそうおいしいタプナードができます。食べ方はいろいろで、お店では、焼いたお肉などに薬味として添えてもいます。オリーブペーストそのものにオリーブ油が含まれているので、もったりとしたペーストを目指して、加えるオリーブ油の量は加減を。

Egg and Cheese

材料 2人分

アンディーブ	1個
ロックフォールチーズ	30g
生クリーム	大さじ1
ドレッシング (大さじ1使用)	
キャノーラ油 (なければサラダ油)	大さじ4
ワインヴィネガー	大さじ1½
塩・こしょう	各適量
くるみ (皮つき。粗く砕く)	5個
りんご (薄いくし形切り)	½個

作り方

- 1 ドレッシングの材料を合わせておく。
- 2 アンディーブは大きな外側の葉5~6枚を破らないようにはがし、残りを食べやすい斜め細切りにする。
- 3 ボウルにロックフォールチーズ、生クリーム、ドレッシングを入れて混ぜる。2の斜め細切りのアンディーブとりんごを加え混ぜる。
- 4 器の周囲に、はがしておいた2のアンディーブを敷き、3を中央に盛り、砕いたくるみを散らす。

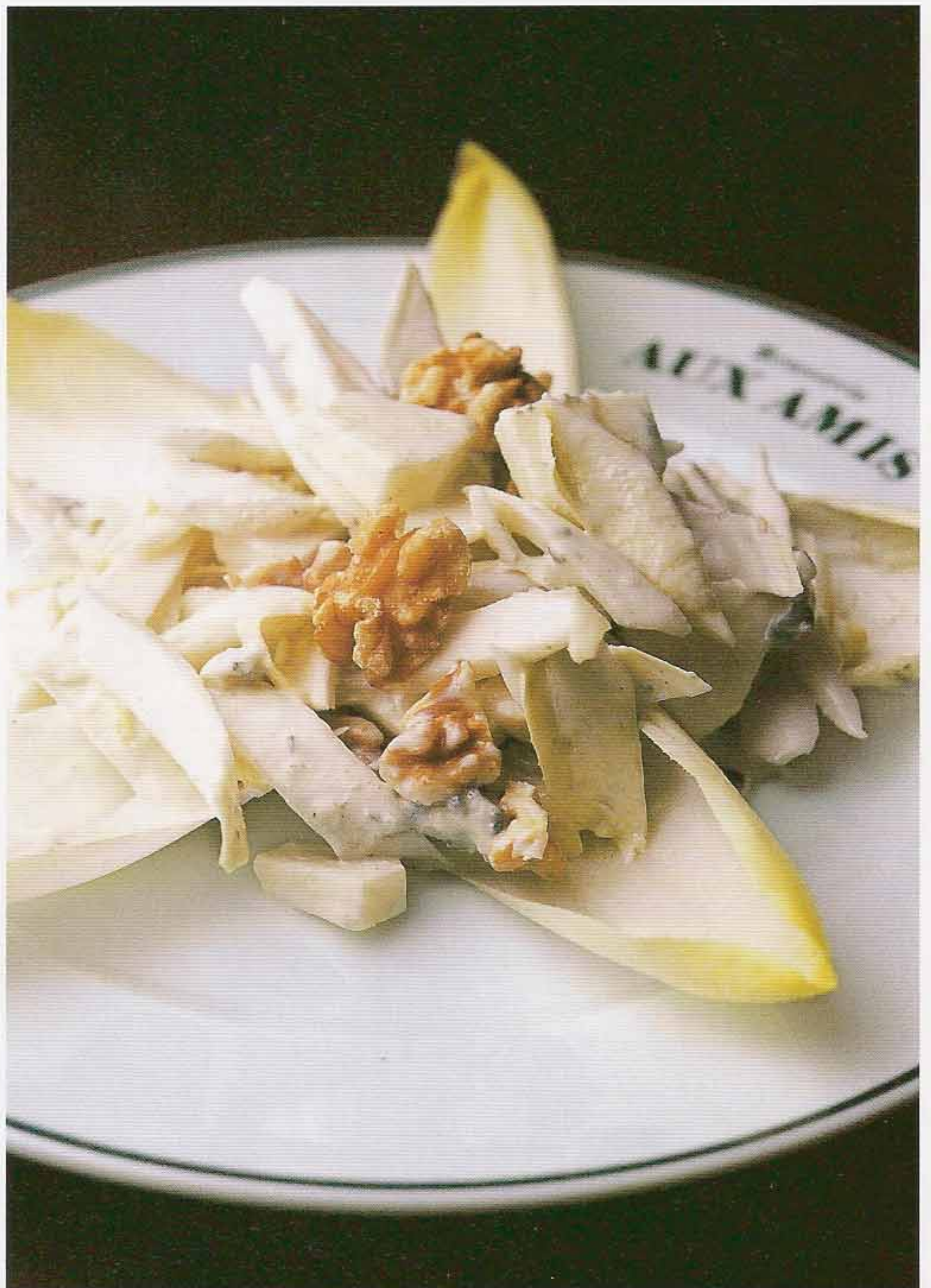
Chef's advice

「ブラスリー オザミ」羽立シェフ

りんごの甘酸っぱさとくるみの歯ごたえを加えることで、濃厚なチーズの味わいに軽さをもたせています。風味のある白ワイン、軽い味わいの赤ワインに合わせるのがおすすめです。

青かびチーズのサラダをほろ苦いアンディーブにのせてカナッペ風に

アンディーブ、くるみ、 ロックフォールのサラダ



材料 2人分

ワンタンの皮 (市販。大判のもの)	5枚
カッテージチーズ	50g

ソース

パプリカ (赤・黄)	各 1/2個
玉ねぎ	1/4個 (50g)
くるみ油	1/2カップ
塩	小さじ1弱
セルフィーユ	適量

作り方

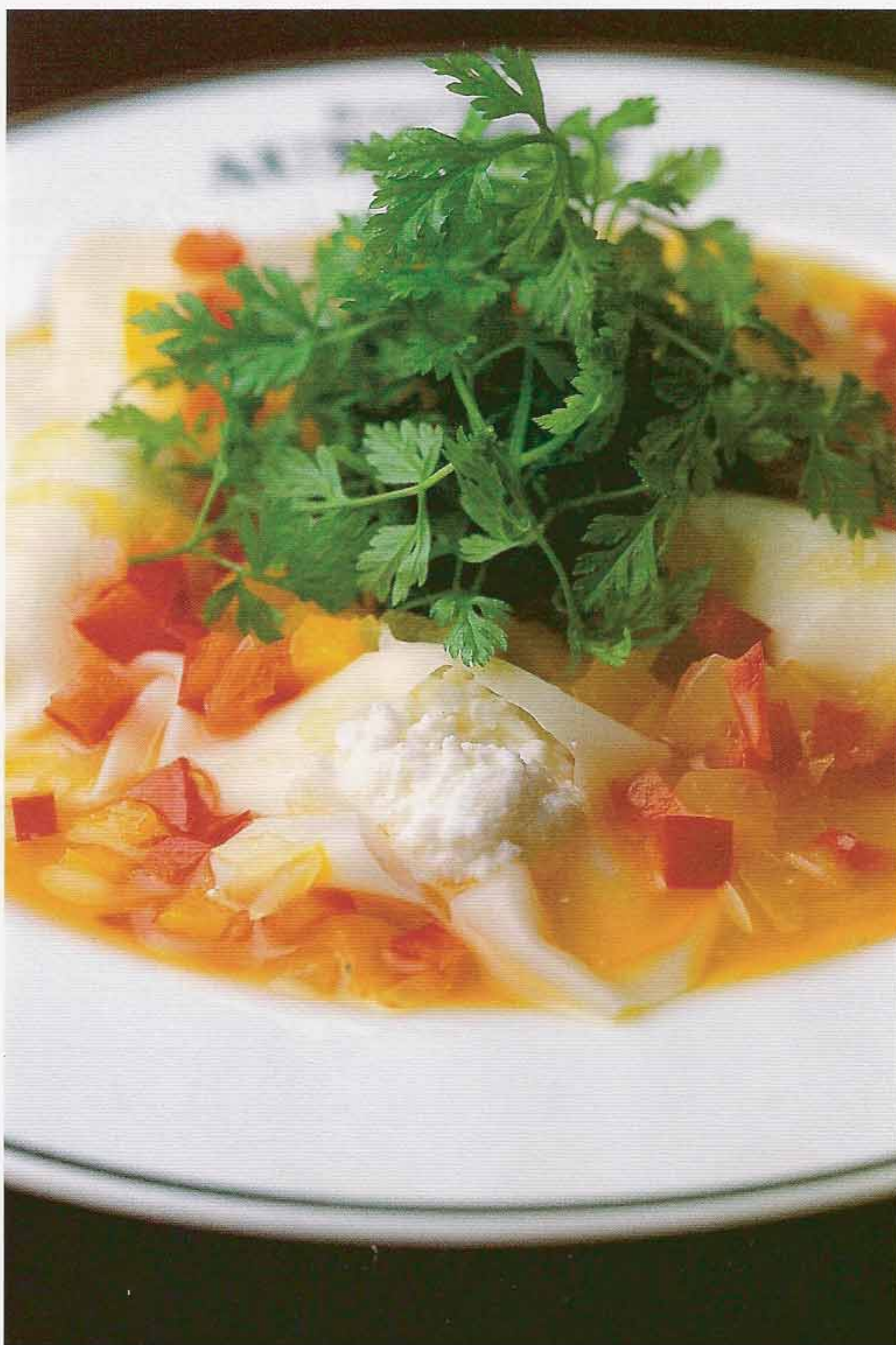
- 1 ワンタンの皮は柔らかくなるまでゆでて、すぐに水につけて冷やす。
- 2 カッテージチーズを10gずつに分け、水気をきった1で包む。
- 3 ソースを作る。パプリカをさいの目切りに、玉ねぎをみじん切りにし、くるみ油を熱した鍋に入れて弱火で炒め、塩で味を調える。
- 4 2を皿に盛り、3をたっぷりとかける。セルフィーユを飾る。

つるっとした皮の中から立ち上る、ミルクィで豊饒な味わい

チーズのラビオリ



軽白 軽赤



Chef's advice

「ブラスリー オザミ」
羽立シェフ

市販の餃子やシュウマイの皮でも作れます。個性的な味わいのチーズがお好きなら、シェーヴルチーズで作るのもおすすめです。

Fish and Meat

材料 2人分

えび	10尾
ゆで卵	1個
アボカド	1/2個
グレープフルーツ	3~5房
玉ねぎ (みじん切り)	大さじ2
ソース	
グレープフルーツの絞り汁	大さじ1
マヨネーズ	大さじ3
牛乳	少量
塩	適量
セルフィーユ	適量

作り方

- 1 えびは背わたを取ってゆで、殻をむく。ゆで卵は粗く切り、アボカドはさいの目に切る。グレープフルーツは薄皮を取り大きめにほぐす。
- 2 ボウルにソースの材料を入れてよく混ぜる。1と玉ねぎを加えて、ソースでまんべんなく和える。
- 3 グラスに盛り、セルフィーユを飾る。

Chef's advice

「ブラスリー オザミ」羽立シェフ

グレープフルーツの爽やかでやさしい酸味が人気のサラダです。合わせる白ワインは、優雅さと力強さを併せ持った味わいのヴィオニエ種のものがおすすめです。

プリッと口の中ではじける海の幸、シュリンプカクテル

えび、ゆで卵、アボカド & グレープフルーツのサラダ





南仏の鄙びた海岸沿いをイメージして
味わいたい素朴な一品

いかのプロヴァンサル



材料 2人分

するめいか (刺し身用)	1ぱい
にんにく (みじん切り)	小さじ1
塩・こしょう	各適量
レモン汁	大さじ2
パセリ (みじん切り)	適量
サラダ油	適量

作り方

- 1 するめいかは下処理して、胴のみ皮をはいで1cm幅に切り、えんぺらと足は食べやすい大きさに切る。
- 2 1を塩少量 (分量外) を加えた湯で、さっと湯通しする。
- 3 フライパンに油をなじませ、にんにくを炒めて香りを引き出し、いかを加えてさっと炒めたら、塩、こしょうで調味し、レモン汁で風味をつけ、パセリをふる。



「ブラスリー オザミ」羽立シェフ

いかは火を通しすぎると堅くなってしまいますので、半生くらいに火が通ればOKです。あつあつのできたてをいただくのがおすすめです。

材料 2人分

いわし(三枚おろし)	4枚
塩・白ワインヴィネガー	各適量
じゃがいも	1個
赤玉ねぎ	1/4個
ドレッシング(大さじ1使用)	
キャノーラ油(なければサラダ油)	大さじ4
ワインヴィネガー	大さじ1 1/3
塩・こしょう	各適量
サワークリーム	大さじ2
レモン(くし形切り)	1切れ

作り方

- 1 いわしはまんべんなく塩をふって30分おき、水で塩を洗い流して、白ワインヴィネガーにくぐらせる。じゃがいもは柔らかくゆでて皮をむき、ひと口大に切る。赤玉ねぎは薄切りにする。
- 2 ドレッシングの材料はすべて合わせて、よく混ぜる。
- 3 皿に1のじゃがいも、水気をきったいわしと赤玉ねぎを重ねて盛り、ドレッシングをかける。
- 4 サワークリームとレモンを添える。



酢メのいわしとじゃがいもが
サワークリームとぴったり

いわしのマリネ



Chef's advice

「ブラスリー オザミ」羽立シェフ

酢メのいわしをロシア料理風にサワークリームで味わいます。ワインも爽やかでフルーティな酸味のあるものがよいでしょう。

おつまみに人気のハムを、お鍋ひとつで手作りしてみましょう。
しっとりとした柔らかな食感で、おいしさに歓声が上がりそう

ロースハム



軽赤

材料 4人分

豚ロース肉 (ブロック)	600g
塩 (水の4%重量)	大さじ4 (60g)
タイム	4~5枝
ローリエ	2枚
サラダ油	大さじ1
粗塩・粗挽きこしょう	各適量
コルニション (好みで)	適量

作り方

- 1 豚肉はたこ糸で縛り、水1.5ℓに塩を加えたところに漬け、冷蔵庫で24時間ねかせる。
- 2 鍋に肉を漬けていた塩水を入れて沸かし、タイムとローリエを入れ、油を加えて油膜を張る。
- 3 沸騰したら火からおろし、1の肉をつけ、ふたをしてそのまま1時間30分おく。
- 4 肉を取り出し、つけ汁を再沸騰させて3の工程をもう一度繰り返す。常温になったら、汁につけたままひと晩冷蔵庫に保存する。
- 5 薄切りにして盛りつけ、粗塩、粗挽きこしょうをふり、コルニションを添える。



Ⓐ ブロックの豚ロース肉をたこ糸で縛って、塩水に漬ける。

Ⓑ 塩水を沸かし、タイム、ローリエ、油を加え、沸騰したら火からおろしてⒶの豚肉をつける。こうすると身が締まりすぎずに熱を通すことができる。

Ⓒ 常温に冷めたら、汁につけたまま冷蔵庫に入れて保存する。こうすると乾燥を防いで、旨みを閉じ込められる。

Chef's advice

「ブラスリー オザミ」 羽立シェフ

湯の余熱で火を通す、とても簡単にできるゆでハムです。身が締まりすぎず、しっとりとした柔らかな仕上がりが特徴です。火の通りは、金串を刺してチェックしてください。血混じりの水が出れば、まだ火が通っていないしるしです。チェリーなどの華やかな香りと軽やかでフルーティな口あたりのする、ピノ・ノワール種などのワインとマッチします。

なんとも贅沢な、ワインの産地ブルゴーニュ地方ならではの赤ワインの“しゃぶしゃぶ”

フォンデュ・ブルギニョン



材料 4人分

牛ランプ肉(薄切り)	100g
鶏ささ身	100g
じゃがいも	3個
赤ワイン	1本(750ml)
塩	適量

調味料(下写真奥から時計回りに)

フレンチマスタード・粒マスタード・ぶどうのマスタード・エストラゴンのマスタード・カシスのマスタード・海塩(粗粒)・黒こしょう(粗挽き)

各大さじ1

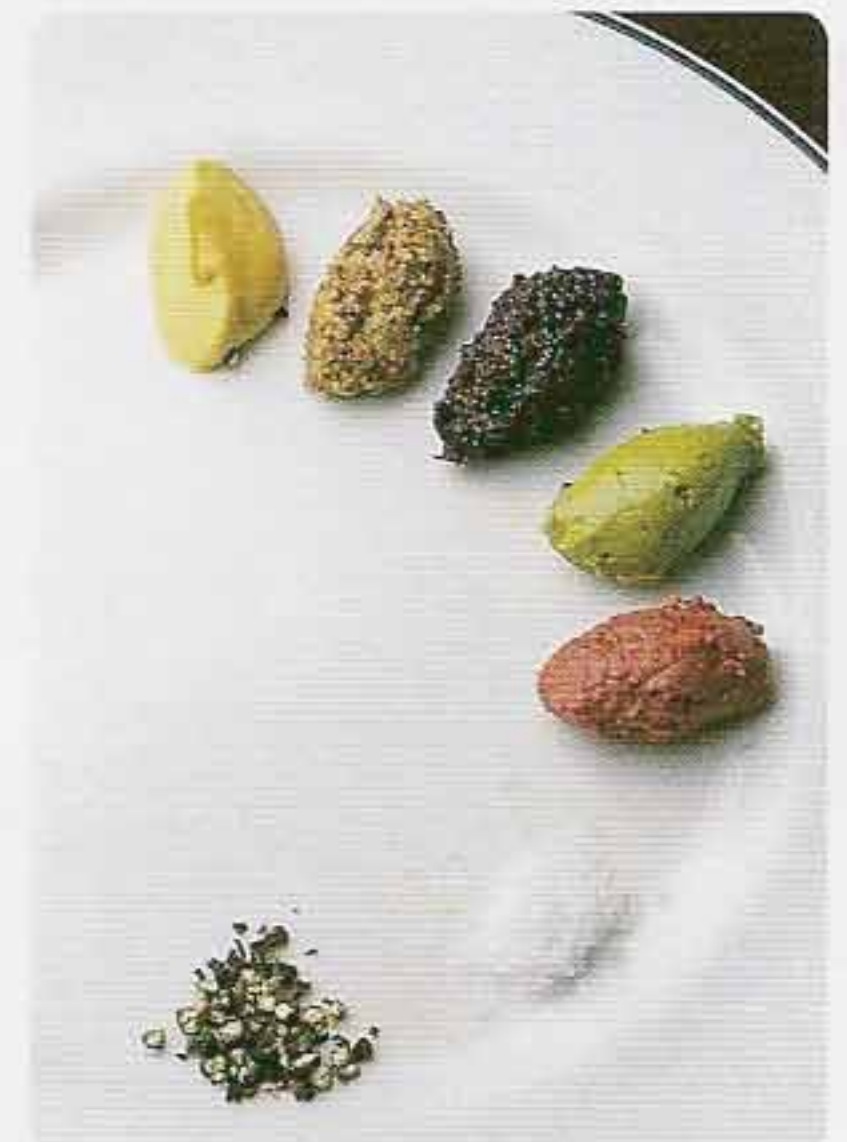
作り方

- 1 鶏ささ身は斜め薄切りに、じゃがいもはゆでて皮をむき、半分に切る。牛肉と鶏ささ身は皿に盛りつけ、じゃがいもは別盛りにする。
- 2 フォンデュ鍋に赤ワインと塩を入れて加熱する。
- 3 取り皿に、マスタードや塩、粗挽きこしょうなどを並べる。
- 4 2が沸いてきたら、しゃぶしゃぶの要領で肉とじゃがいもを加熱し、3の調味料をお好みでつけていただく。

Chef's advice

「ブラスリー オザミ」羽立シェフ

ルクルーゼのフォンデュ用鍋を使った赤ワインのしゃぶしゃぶ。フランスではマヨネーズと塩でいただくのが定番でしたが、いろいろなマスタードなどを用意すると見た目もおしゃれで、異なる味わいが楽しめます。



スパイスをきかせてちょっとエキゾチックに。
スパイシーさの香る赤ワインと

ケフタ



材料 4人分

羊挽き肉	300g
豚挽き肉	300g
とき卵	1個分
トマト	中1個
玉ねぎ	1/2個
クミンパウダー	5g
コリアンダーパウダー	5g
カイエンヌペッパー	2g
塩	小さじ2
ピタパン (市販)	2枚
マヨネーズ、サラダ油	各適量
葉野菜	適量

作り方

- 1 トマトは湯むきして粗みじん切りに、玉ねぎも粗みじん切りにする。
- 2 ボウルに羊と豚の挽き肉、塩を入れて混ぜ合わせ、とき卵を2～3回に分けて入れてよく練る。1とスパイスを加え混ぜる。
- 3 2を8等分し、それぞれを空気を抜きながら楕円形にする。油をなじませたフライパンでこんがり焼く。
- 4 ピタパンを温め、半分に切って3を2個はさみ、マヨネーズを絞る。葉野菜を添える。

Chef's advice

「ブラスリーオザミ」羽立シェフ

羊肉は豚肉と合わせて食べやすくします。トマトの爽やかな酸味を生かすことも忘れずに。