



ブラッスリー オザミ

Data

千代田区丸の内3-3-1新東京ビル1F
☎03-6212-1566 <http://www.auxamis.com/>
交通：JR線他有楽町駅より徒歩2分
営業：11:00～翌1:00 (LO 24:00)、土・日・祝日11:00～24:00 (LO 23:00)、ランチ11:30～14:00 (LO)、土・日・祝日11:00～14:30 (LO)
休み：なし 席数：44席

ブイヤベース



FRANCE

Bouillabaisse

ニースやマルセイユなど南フランスの料理。『ブラッスリー オザミ』では魚を丸ごとすりつぶし、煮込んで丁寧にこして作る昔ながらの手法で調理。手間をかけた分だけ濃厚で味わい深い、記憶に残るおいしさだ。2,730円



ベストマッチな酒

シャトー・ヴィニョル

ほどよい酸味があって軽やかなボルドーの白ワイン。魚介のうまみが凝縮した、しっかりとした味わいのブイヤベースにもよく合う。グラス840円

400円

