

BOLLINGER

ヒラメの筒切りのムニエル

2800円。肉厚の骨付きヒラメにレモン、バター、カシューナッツとマディラ酒、モリーユ茸とケツパーのソース。ボランジェ・スペシャル・キュヴェに合わせて。樽とステンレスの発酵を混ぜるボランジェの切れのある酸味とグラン・キュヴェ特有のナッツの風味が合う。



ワイン通御用達のカジュアルフレンチ



パリらしい雰囲気漂わせつつ、シンプルな店内。新しいワインを求めて愛好家が集まる。

オーナーの丸山宏人さんは、料理人としてフランスに渡ったものの料理よりワインのほうに情熱を傾けるようになり、パリの二つ星レストランのソムリエになった経歴をもつ。その経験を生かし、帰国後、ワインレストランをオープン。珍しい銘柄のシャンパンもいち早く紹介し、価格的にも手頃な1本5,000円ぐらいのものから30万円台のロマネ・コンティまで幅広い。リーズナブルに珍しいワインやシャンパンが飲める、通には定評のある店。料理は金子栄一シェフのアイデアが活かされたクリエイティブなフレンチ。



シェフの金子栄一さん(左)とオーナーの丸山宏人さん。

Aux Amis des Vins

オザミ・デ・ヴァン

東京都中央区銀座 2-5-6 PV ビル

Tel : 03 3567 4120

オープン：月～金 17時半～26時(ラストオーダー)

土曜 11時半～14時半 17時半～24時(ラストオーダー)

日曜 11時半～14時半 17時半～22時(ラストオーダー)

ディナー コース 5,000円～

じゃがいものクレープ
トリュフ風味

1600円。グリュイエールチーズとじゃがいものクレープにトリュフをのせたもの。じゃがいも入りのクレープは食感がふわふわ。ボランジェ 2000年と。ピノ・ノワールとピノ・ムニエ、赤ブドウの強さ、アイ村の土壌の強さが感じられる。

