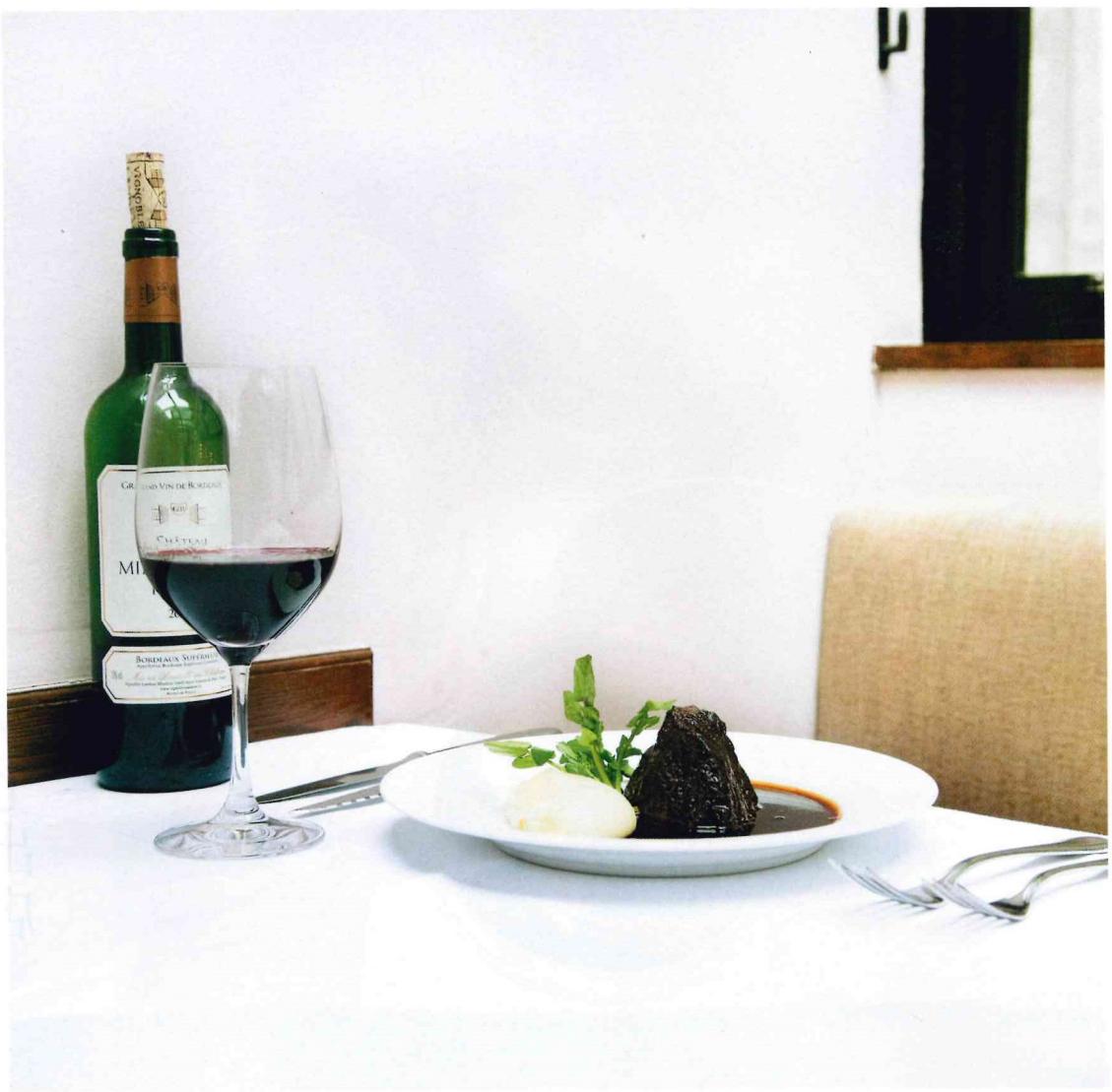


ワイン&料理人から、はじめての実業家!?



オープンから変わらぬロングセラーが牛の頬肉の赤ワイン煮2625円。南の濃いワインの魅力を広めたが、コストパフォーマンスでは今、ボルドーがおすすめ。

銀座のお客さんは通。
その絶対数が多い。

1997年、銀座1丁目に「オザミ・デ・ヴァン」ができた時、誰もが「銀座で大丈夫?」と心配した。代表の丸山宏人氏は前の店・本郷「竹とんぼ」では自ら料理を作り、ワインをすすめ、それは

それはアツい（アツ苦しい、とも言う?）店だった。なのに突然の銀座進出。おしゃれな店を相手に勝負ができるか。ところがワイン

ブルムが味方になった。銀座で手頃なワインレストランは大当たり

! 丸ビルにレストラン、銀座に炭火焼、丸の内にプラッスリー、

銀座にスペインバル、和食を次々に出店。「プラス、マイナスを考えるけど、とりあえずやってみよう」と。その思い切りの良さが武器になつた。11年、「パリのワイン

食堂」は最近のヒット作。「安くてもおいしい食堂をやりたくて。今日は仕込みをしてきたんですよ。

最近はまたキッチンに入つて料理するのが楽しくて。この3月、銀座にはじめて土地を手に入れ、自社ビルを建設中。社名の通り、オザミワールドはまだまだ拡大中。

銀座オザミ・デ・ヴァン本店
☎ 03-3567-4120 / フレンチ

ランチ平日1200円、ディナー8000円。●中央区銀座2-5-6 PVビル ⑨11:30~13:30L0(土日祝~14:30L0)、18:00~24:00L0(金~2:00L0、土17:30~24:00L0、日17:30~22:00L0) 無休
MAP B-4

1.今も本店の料理は王道フレンチ。写真は店の2階にあるワインセラー。2.丸山宏人代表。いつも全体を見て細かい気配りを促す。「銀座に形として残るものを作りたい。そのための自社ビルを作ります」。今でも厨房に立つ姿が大好き。

