

'07年初接待は、去年より1ランク上の趣向で

お店 **手土産のある**
名物

東京の **和洋中** 名店

8

手土産
GIFT

日本の接待は奥深い。事前に相手の食の好みを探り、仕事との兼ね合いを考えながら日程を調整し、顔ぶれから街と店を選ぶ。さらに気分転換になるような新鮮な話題の用意も必要。そんな一見仕事とは関係のない気遣いをして、なお完璧とはいえないからだ。でも多少不安な接待でも、これがあれば安心という策はある。それが手土産だ。なぜなら、手土産は接待の余韻となつて残るから。

ただし、手土産は相手のご家族のため。つまり奥様に喜んでもらえるものかどうかを選ぶ目安となる。遅くまでつき合せて部下にも目立たないよう渡せば、上司としての株も上がるかもしれない。

接待は招く方も招かれた方もなにかと気を使うもの。でも気の利いた手土産があればシメは万全。遅い御帰宅でも“奥様納得”の手土産をお渡しできる店をご紹介します!

取材・文/中村 桂 撮影/安田仁志
本誌担当/安藤 正

素朴な料理で接待の緊張感を和らげてくれる和食の新星

銀座コリドー通りから路地を一本入ったところにある店は、通りの喧騒に晒されることもなく、通行人に気を使わずにゆっくりと店先で挨拶することができる。

銀座 大野

Ginza Oono 「銀座七丁目」

清

潔な暖簾をくぐり、白木の扉を開けると人懐っこい笑顔が迎えてくれる。そんなホッとさせる日本料理店が銀座に誕生したのは、'06年夏のこと。

銀座にあるフレンチバーベキューの店「ヴァンピックル」や、丸ビル35階のフレンチレストラン「オザミトーキョー」、スペインバル「パニユルス」などを展開している、オザミワールドが手がけた初の日本料理店だ。

料理長の大野敏彦氏は、日本料理研究会の田中吉郎氏の料理に惚れ込み、研鑽を積んだ料理人。伝統的な和食の技を磨きつつ琉球料理も学ぶなど、非常に研究熱心な人柄だ。また、パリ

の日本料理店で腕を振るっていたこともある。

「接待のお客様には、お見合いのような緊張した気分を和らげる、素朴な料理を出すよう心がけています」

また、頻繁に訪れる顧客を飽きさせないために、会席メニューは2週間ほどでチェンジするといった、気遣いも怠らない。そんな大野氏の考えた手土産は、おにぎり。

「接待の緊張感が解けると、きつとお腹が空くと思うんですよ。帰宅してから奥様を煩わせずにするように…」

さすがの気配りである。こんな店なら安心して利用できる。



手土産
GIFT

懐席コースに出てくる「福島県産こしひかりの釜炊きご飯」を手土産にしてくれる。いまでは希少な棚田で作った米を使用した贅沢なおにぎり。



ワインを飲みながら和食が楽しめる店というコンセプトから、店にはワインセラーが完備され常時約200本のワインを用意。

8400円と1万2600円のコースには、季節の鍋が必ず入る。写真は冬の「あんこう鍋」。ふっくらとしたあんこうの身と、秘伝のあん肝ベースのタレが秀逸。



DATA お店のご案内

⑤東京都中央区銀座7-2-20 ☎03・3571・4120 🕒17:30~26:00 (L.O.) 土・祝17:00~23:00 (L.O.) 📅日休 ●料理は会席コース3種類。6300円(7品)、8400円(9品)、1万2600円(10品)。他に「えぞ鹿と旬の茸の豆乳鍋」一人前3675円(二人前~)や、「自家製フォアグラの三種の味」1890円など、アラカルトメニューも充実。アラカルトのオーダーは20:00~。1階はカウンターのみ8席。2階はテーブル席と個室になっている。www.auxamis.com/ginza_oono/

