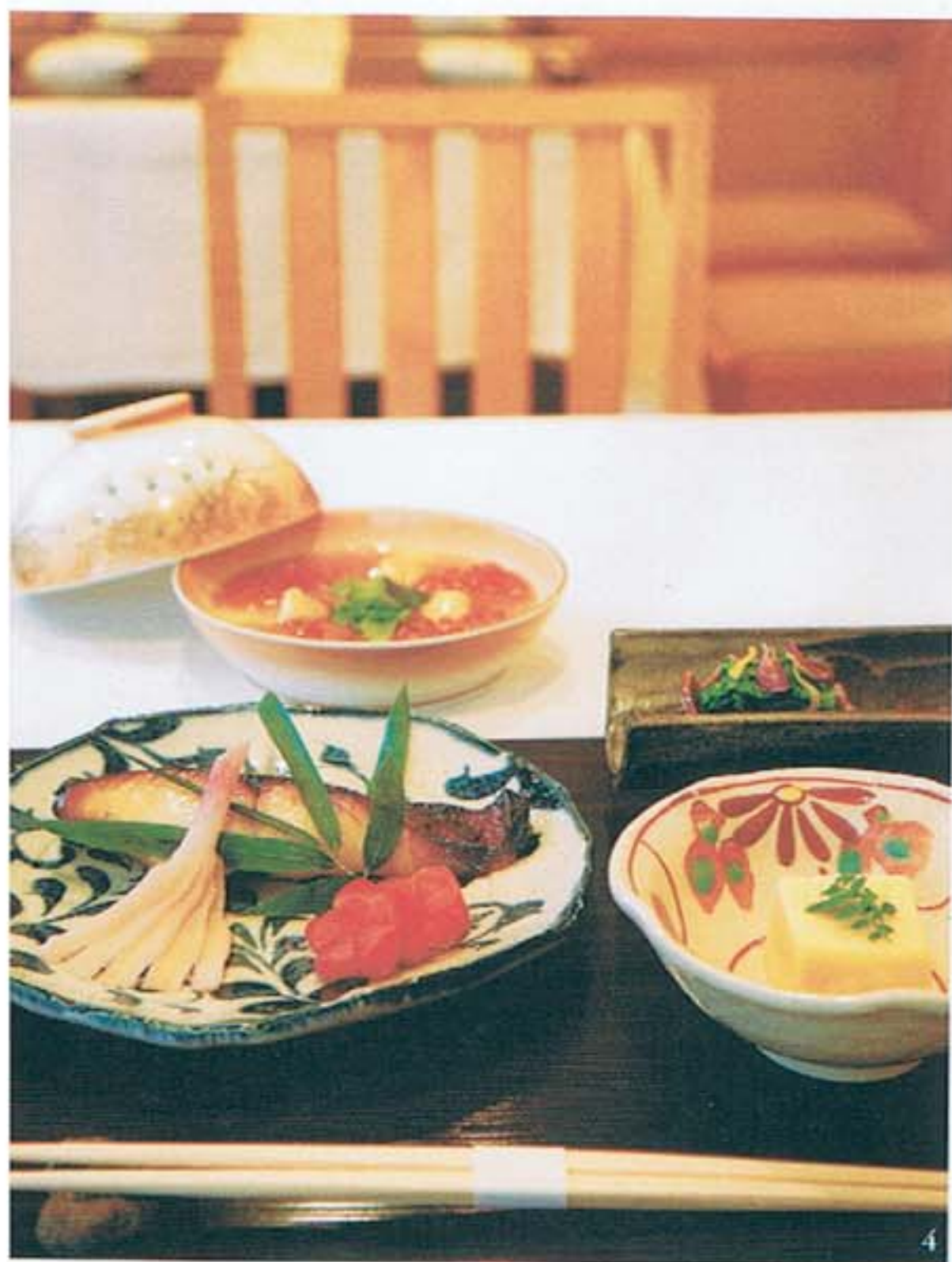




料理人と向かい合うカウンターで  
贅沢な気分!

感のあるすっきりとした印象のカウンターは、ゆったりと8席のみ。シンプルな空間が料理の美しさをより引き立てる。カウンターの後ろなど店内のさまざまな箇所に飾られている生花にも心がなごむ



1. 2Fには4名用の個室と、4卓のテーブル席を用意  
2. 和食に合うワインは、フランスのアルザス、ブルゴーニュ地方のものが中心。グラス赤・白計7種800円〜、ボトル4000円〜  
3. 雑多な店が密集するコリドー街の片隅に、上品な明かりを灯す。「オザミテヴァン」「パニユルス」などを展開する「オザミグループ」が手がける  
4. 6300円のコースより、ホタテの寄せ寄せ、サワラの西京焼き、海鮮茶碗蒸し、菜の花の辛子和え。ほか、8400円、12600円のコースを用意

銀座7丁目 銀座キリトリMAP C-2

## 銀座 大野

ぎんざおおの

### コリドーの小路にひっそりとたたずむ ワインを揃えた正統派和食店

昨年8月、銀座に新たな和食の名店が誕生した。にぎやかなコリドー街から脇道に入ると、瀟々立つ外観が目に入る。こちらは、正統派の懐石料理とそれに合うワインを揃えた和食店。ゆえに、白木のカウンターには、シャンパングラスがセットされている。腕を振るう大野敏彦氏は、旬の素材とさまざまな手法で卓上に季節を再現。自慢の石垣牛は現地の業者から直接仕入れるなど、食材への思い入れもひとしおだ。午後8時までは3種類のコースのみだが、それ以降はアラカルトでワインバーとして使えるのもうれしい。夜の早い銀座にあって深夜まで営業しているの、2軒目の店としてもおさえておきたい、大人のための店だ。

03-3571-4120  
都中央区銀座7-2-20 営業PM5:30~翌AM2:00(LO) 土・祝~PM11:00(LO) 日定休 サービス10% 席数24 個室あり(1室2~4名用・要予約) 予約可 予算/8000円~ カードアクセス/東京メトロ銀座線はか銀座駅C2、C3出口より徒歩5分 [http://www.auxamis.ginza\\_oono/](http://www.auxamis.ginza_oono/)